

PADDESTOELENCREMESOEP MET SESAMZAAD

Ingrediënten

- 4 ajuinen
- 600 gr oesterzwammen
- 250 gr champignons
- 2,5 dl slagroom
- 1,5 l groentebouillon
- peper – cayennepeper
- 4 spl sesamzaadjes
- fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

- olie in een kookpan doen en hierin de fijngesneden ajuin fruiten
- in reepjes gesneden oesterzwammen en gesneden champignons toevoegen en op een hoog vuur 5 min bakken.
- Een deel van de gestoofde champignons en oesterzwammen uit de pan nemen en opzij houden
- De groentebouillon, slagroom, peper en cayennepeper toevoegen en 15 min laten koken
- De soep mixen
- Sesamzaadjes, peterselie en de opzij gehouden paddestoelen erbij doen en heel even laten doorkoken

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

