

VENKELSOEP MET GEGRILDE PORTOBELLO

Benodigheden (8 personen)

-3 venkelknollen -1 prei -1 ajuin -5 teentjes
look -50 gr rijst -1,5 liter groentebouillon
(van blokjes) -olijfolie -1 eetl balsamicoazijn
-gedroogde Italiaanse kruiden -olijfolie met
truffelaroma -4 portobello's (paddestoelen)

Bereidingswijze

-roer in een kom 4 eetlepels olijfolie met de azijn, 2 teentjes knoflook en een eetlepel Italiaanse kruiden tot een marinade -snijd de portobello's in dunne plakken en schep ze door de marinade - laat ze tenminste 1 uur staan en zet ze tot gebruik in de koelkast -snijd de venkelknollen, ajuin en prei in stukjes, het fijne groen fijnhakken en apart houden -venkel, ajuin, prei, knoflook en rijst fruiten in olijfolie, voeg water en bouillonblokjes toe -kruiden met 1 eetlepel Italiaanse kruiden en peper -als de groenten en de rijst gaar zijn de soep mixen en verder op smaak brengen -de portobello's roosteren in een grillpan of droge koekenpan (juist voor het opdienen) -schep de soep in diepe borden, leg in het midden de portobello's en venkelgroen -druppel wat truffelolie in de soep

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

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

