



## Crème de Pleurottes

Gebonden oesterzwammensoep

Recept voor 4 personen

50 gram boter

60 gram bloem

25 gram gesnipperde uien

5 gram thijm

1 eetlepel kerriepoeder

1 ltr.runderbouillon

¼ ltr.slagroom of kookroom

1 bakje oesterzwammen

1 bosje kervel

zout en worchestersauce

- Smelt de boter in een grote kookpan.
- Fruit nu de uitjes en de thijm aan.
- Roer met een spatel de kerriepoeder door de boter.
- Voeg de gezeefde bloem toe en maak een roux.
- Roer de helft van de bouillon met een garde door de roux.
- Wacht tot alles is opgelost en doe de rest van de bouillon erbij.
- Roer nu de soep goed glad met een garde.
- Laat de soep nu 20 minuten zachtjes doorkoken.
- Voeg de gehakte kervel en gesneden oesterzwammen toe.
- Maak de soep af met wat zout en worchestersauce.
- Als laatste net voor het serveren de room toevoegen.
- Serveer de soep in een mooie soepterrine en in een broodmandje warm Siabatta brood

Smakelijk Eten.