

Paddenstoelen capuccino

Onderstaande bereiding is een variant op een recept dat we van vrienden hebben gekregen.

Ingrediënten

- 1 kg. Paddestoelenmelange
- Als vetstof: Boter of Sesamolie
- 1 l. kruidenbouillon (tablet)
- 3 eetlepels Japanse soyasaus
- Slagroom
- Peper
- Nootmuskaat

Bereiding

- Laat gedroogde paddestoelen 10 minuten weken in kokend water
- Laat ze in een zeef uitlekken en gooi het weekwater weg
- Veeg verse champignons schoon met keuken papier en snijd ze in plakjes
- Verdeel de paddenstoelen in verschillende porties zodat je ze in een pan krijgt (de hoeveelheid is te groot om het in een keer te doen)
- Verhit in een pan de vetstof ongeveer 8 minuten (totdat de paddenstoelen bruin worden en het vocht verdampt is)
- Tijdens dit proces royaal kruiden met peper
- Doe de gebakken paddestoelen in een ketel en voeg er de bouillon bij
- Pureer met een staafmixer tot een gladde lopende massa
- Breng op smaak met de soyasaus
- Klop de slagroom lobbij
- Serveer de paddenstoelen (capuccino) in een kop
- Schep er een of twee grote lepels slagroom op afgewerkt met een vleugje nootmuskaat.