



Aziatische Paddenstoelen soep

Een hartverwarmend
lekkere soep.

Gemakkelijk te maken en
een groot succes qua

smaak. De moeite van het proberen waard.

Nodig voor 4 personen

1. 1 eetlepel olijfolie
2. 4 fijngehakte lente uitjes
3. 1 stengel bleekselderij (in kleine stukjes)
4. 1/2^e rode chilipeper (of sambal)
5. 1 liter groentebouillon
6. 2 eetlepels soja saus
7. 50 gram shii-takes (in dunne plakjes)
8. 50 gram oesterzwammen (in dunne plakjes)
9. 50 gram kastanje champignons (in dunne plakjes)
+ Handjevol (chinese) bieslook

Bereiding

- a. Verwarm de olie in een pan, voeg de lente uitjes, de bleekselderij, de sambal of peper toe. Bak het zachtjes een paar minuutjes zonder te bruinen
- b. Voeg de bouillon toe en roer de sojasaus erdoor.
- c. Breng aan de kook
- d. Voeg de paddenstoelen toe en breng alles op nieuw aan de kook.
- e. Temper het vuur en laat alles nog even ca 2 minuutjes trekken.
- f. Serveer in kommetjes en strooi de bieslook erover

Met een hartelijke groet van Tienieke en eet smakelijk