

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigheden

Kookplaat

Stoomoven

Ingrediënten Soep

- ½ liter bouillon
- 1/4 st. knolselderij
- 1 st. ui
- ½ st. prei
- 125 gr. paddenstoelen
- 100 ml. room
- 100 gr. brood
- 2 el. Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 takje tijm
- Olijfolie
- Peper en zout

Ingrediënten Peterselie olie

- ¼ bos peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 snuf zout

Bereidingswijze

1. Leg een vel bakpapier op een ovenplaat en verwarm de oven voor op 4D Hetelucht 200°C.
2. Snijd het brood in kleine blokjes en leg de blokjes op de bakplaat.
3. Sprengel er wat olijfolie, Parmezaanse kaas, zout en geriste tijm overheen.
4. Bak de croutons in ca. 10-15 minuten lichtbruin en krokant. Zet tot gebruik apart.
5. Maal de peterselie – samen met de olijfolie en het zout – fijn in de staafmixer molen. Zet tot gebruik apart.
6. Snijd/scheur/pluk de paddenstoelen in stukjes van ca. 1 x 1 cm.
7. Bak de paddenstoelen in een pan met een scheutje olijfolie.
8. Breng op smaak met zout en peper en zet tot gebruik apart.
9. Zet een ruime pan op de inductieplaat en zet het vermogen op stand 6 en laat de pan minimaal 10 minuten op temperatuur komen.
10. Snijd intussen de overige groenten klein.
11. Schenk een scheut olijfolie in de voorverwarmde pan en bak de groenten lichtbruin in ca. 10 minuten.
12. Voeg de bouillon toe en breng de bouillon aan de kook. Kook de groenten op middelhoog vermogen zacht.
13. Zet de staafmixer in de pan en mix de soep volledig glad.
14. Roer de room door de soep en breng op smaak met peper en zout.
15. Voeg vlak voor het serveren de gebakken paddenstoelen toe en besprengel met druppeltjes peterselie olie en de croutons