



Kookweb.be

Heldere cantharellen soep met bladerdeeg.

Benodigdheden:

- 250 gr . cantharellen
- 1 sjalotje
- 25 gr . boter
- 1/4 theelepel tijm
- 1/4 theelepel
- oregano
- 1/4
- theelepel salie
- 1 blik heldere ossestaartsoep
- 5 eetlepels
- mader
- worcestershiresaus
- versgemalen peper
- 4 plakjes
- diepvries
- bladerdeeg
- 1 ei

Bereiding:

Cantharellen schoon maken, grote in stukjes snijden.

Sjalotje pellen en heel fijn snijden. In een pan boter verhitten.

Sjalotje ±2 min. zachtjes bakken. Toevoegen: cantharellen, tijm, oregano en salie. ±10 min. zachtjes meebakken, af en toe roeren. Soep, niet verdunnen, erboven zeven. Erdoor roeren: mader, enkele druppels worcestershiresaus en peper. Van vuur nemen. Laten afkoelen en tot gebruik afgedekt koel wegzetten. Oven voorverwarmen op 200 c°

Bladerdeeg uitspreiden en in 10 min. laten ontdooien. Boven 2 kommetjes ei splitsen en 1 eetlepel water door het dooier roeren. 4 oenvaste soepkommetjes vullen met cantharellensoep. Hoekjes van bladerdeeg eraf snijden, zodat ronde plak ontstaat ±2 cm. groter dan soepkommetjes.

Bladerdeeg en randen van kommetjes bestrijken met eiwit.

Bladerdeeg met eiwitzijde naar beneden op soepkommetjes leggen, randen goed aandrukken. Bladerdeeg bestrijken met dooiermengsel. In het midden van de oven in ±15 min. gaar en heet laten worden. Direkt opdienen.

Recept rubriek: Paddestoelen