

Romige champignonsoep met gefrituurde preiringetjes



SONJA VAN DE RHOER

Een feestelijke soep die goed past in een van de kerstmenu's. Niet duur, niet moeilijk om te maken en net anders dan anders door de gefrituurde preiringetjes. Voor de liefhebber kan op het laatst een scheutje Noilly Prat (droge witte vermout) worden toegevoegd.

Het voordeel van champignons is dat ze zo puur zijn. Ze smaken altijd hoe je ze ook bereidt. De laatste tien jaar zien we steeds meer paddestoelen op de markt komen, maar de champignon wint het altijd door de vele variatiemogelijkheden.

De Nederlandse champignon is een milieubewust geteeld product. Na drie oogsten wordt de overgebleven compost (champost genoemd) doodgestoomd op 70C en vervolgens gebruikt als een goede bodemverbeteraar in de land- en tuinbouw. Zo worden restproducten keurig opgeruimd en hergebruikt.

Maak de champignons schoon. Houd acht stuks achter voor de garnering. Smelt 75 gram van de boter en bak de champignons op een lage warmtebron aan (ze moeten blank blijven).

Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook met de tijm en het laurierblad. Laat de bouillon tot de helft inkoken. Schenk de room erbij en laat het samen nog even inkoken. Neem de pan van de

warmtebron, laat hem afkoelen en zet hem koud weg.

Verwijder de tijm en het laurierblaadje, pureer de soep en schenk hem eventueel nog door een zeef.

Breng de champignonsoep aan de kook, breng op smaak met peper en zout en monteer met de resterende 50 gram koude boter in blokjes gesneden. Monteren wil zeggen: snijd de koude boter in kleine blokjes, voeg steeds een blokje koude boter toe aan de soep, roer goed en voeg het volgende toe, enzovoort. De soep wordt mooi gebonden en krijgt een rijke volle smaak.

Was en droog de prei, snijd deze in julienne (in luciferreepjes) en frituur de reepjes in de hete olie goudgeel. Laat de gefrituurde prei uitlekken op keukenpapier.

Breng de soep nogmaals aan de kook en klop deze schuimig met een staafmixer. Garneer met de achtergehouden in plakjes gesneden champignons, verse kervel en de gefrituurde prei. Serveer direct.

Ingrediënten voor 8 personen

1 kg witte champignons

100 gram boter, waarvan 50 gram in de koelkast laten

1,5 liter groente- of paddestoelenbouillon

2 takjes tijm

1 laurierblad

4 dl room

peper, zout

1/3 wit van prei

olie voor het frituren paar takjes kervel