

Lente soepje / Spring soup



De boodschappen

- pot groenten fond
- pakje Lente paddenstoelen (AH)
- shallotje
- 2 eetlepels olijfolie
- paar takjes peterselie
- peper&zout naar smaak

Trek een lekkere bouillon van verse groenten&kruiden of heb je weinig tijd dan neem je een pot groentefond.

Zo maak je deze lekker lichte lente soep

Breng de fond tegen de kook en draai het laag.

Snij een shallot fijn.

Schenk ongeveer 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan.

Voeg het fijn gesneden shallotje toe en bak het licht bruin.

Borstel de paddenstoelen schoon en snij de champignons in vieren.

Hak de oesterzwammen in stukken, haal de Nameco van de wortels.

Doe de paddenstoelen bij het uitje in de pan en laat ze zachtjes even kleuren.

Hak een paar takjes peterselie fijn en voeg het aan de paddenstoelenmix toe.

Bak de peterselie een minuutje mee en schep de mix in de hete bouillon.

Laat de smaken 10-15 minuten intrekken, proef of er genoeg zout&peper in soep zit.

Heerlijk lichte paddenstoelensoep, gezond en vegetarisch. Simpel en supersnel klaar!

Lente soepje / Spring soup



Shopping list

- a jar of vegetable stock
- Spring mushrooms (AH)
- 1 shallot
- 2 tablespoons olive oil
- few sprigs of parsley
- pepper and salt to taste

Make a broth of fresh vegetables and herbs, but when you have not much time you may prefer a jar of vegetable stock.

How to make a delicious savoury Spring soup

Bring the stock to the boil and turn it low.

Cut a shallot finely.

Pour about 2 tablespoons olive oil in a frying pan.

Add the chopped shallot and bake it light brown and soft.

Brush the mushrooms clean and cut up the larger ones.

Chop the Oyster mushrooms fine, take the Nameco from the roots.

Add the mushroom to the shallot in the pan and let them simmer a moment.

Cut up some parsley and add it to the mushroom mixture.

Fry it for another minute then spoon the veg into the hot broth.

Let the flavour blend for 10-15 minutes, taste if the soup is seasoned enough.

A lovely light mushroom soup, healthy and vegetarian. Simple and ready in a jiffy!