

Groots Hartverwarmend Noordwijks Kerstdiner

Tussengerecht by Klaas van Winsen, 'Just One Chef'

Bouillon van champignons met een krokant dakje

DIT HEB JE NODIG

Op basis van 6 personen

250 gram champignons
250 gram bospaddenstoelen
150 gram shi-take
5 bosuitjes
Teentje knoflook
1 glas witte wijn
2½ liter bouillon
Scheutje sojasaus
Peper
Zout
Bieslook
8 worteltjes
Olijfolie
6 bladerdeeg plakjes
1 ei

ZO MAAK JE HET

Leg 6 champignons, 6 bospaddenstoelen en 6 shi-takes apart. Dit heb je op het laatst nodig net voor je de soep gaat serveren.

Snijdt de overige paddenstoelen en bosuitjes in stukken, pel het teentje knoflook en snijdt ook dit in stukjes.

Fruit dit alles aan in een grote soeppan in een flinke scheut olijfolie. Dit mag goed kleuren in de pan.

Blus nu af met witte wijn en laat kort meekoken.

Nu kan de bouillon toegevoegd worden (zoveel als je nodig hebt voor 3 liter water). Laat de paddenstoelen 1 uur zachtjes koken in het water.

Zeef de soep en bewaar de paddenstoelen die uit de bouillon komen. Breng de soep op smaak met de sojasaus en peper en zout.

Prik in alle bladerdeegplakjes gaatjes met een vork.

Breek het eitje in een kom en tik los met een vork. Doe het soepkommetje op z'n kop op het bladerdeegplakje en snij langs de rand weg. Bak het bladerdeeg af in de oven op 210 graden (10 minuten).

Snijd de achtergehouden paddenstoelen in dunne plakjes. Maak de worteltjes schoon en snijdt ze in hele dunne plakjes. Bak dit allemaal op tot ze goudbruin zijn.

Snijd ondertussen de bieslook. Doe in ieder kommetje een klein beetje bieslook. Schep hierop de bouillon met paddenstoelen en wortel. Hierna het bladerdeegplakje erop doen. Eet smakelijk!