



Boleten crème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## BOSCHAMPIGNONSROOMSOEP

### Ingrediënten voor ong. 1,3 L

100 g	Boschampionns
1 soeplepel	Ajuin
1 koffielepel	Lookpulp
1 l	Water
75 g	<b>Haco</b> Boleten crème
1 dl	Volle Room (≥33%v.g.)
1 soeplepel	Bieslook
	Vers gemalen peper

### Bereiding

*Stoof met en aan in een pan tot het vocht verdampt is. Voeg daarbij en toe. Breng aan de kook en laat 5 min. sudderen. Roer af en toe. Voeg daarna toe en laat de soep nog 2 min. verder sudderen. Koel de soep af en voeg daarbij en*



### van kok ... tot

- ☞ Een leuke variant op bovenstaand recept is om de gestoofde Boschampionns-Look-Ajuin te mixen in het water...en daarna gebakken Boschampionns toe te voegen als garnituur.
- ☞ Bij feestelijke aangelegenheden kan je deze soep verrijken met een beetje Ricard of Witte Wijn.
- ☞ De Boleet is een Boschampionn (meestal verkocht in droge vorm) en herkenbaar aan zijn typische dikke voet.
- ☞ Er bestaan verschillende eetbare soorten maar Eekhoortjesbrood (Boleet) is de meest gekende.

