

Veldvers Recept

Kastanjesoep en toast met Boschampignons

Dit recept is een heerlijk en ideaal voor de feestdagen. Bovendien is dit heerlijk en een lekkere (en gezonde) maaltijd.

Bereiding

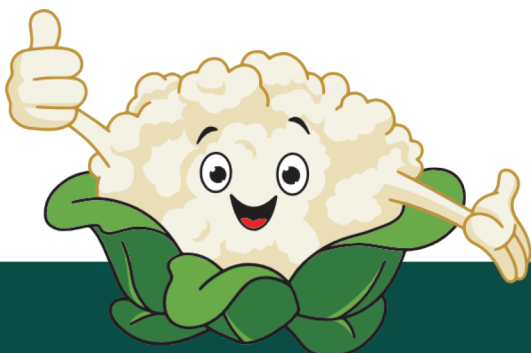
- Snipper de ui en het preiwit fijn. Fruit de ui en de prei samen in olijfolie. Voeg daarna de kastanjes en groentebouillon toe. Laat ongeveer 30 minuten koken. Kruid af met peper en zout. Mix alles extra lang zodat je een gladde soep krijgt.
- Maak de boschampignons schoon en verdeel ze in kleine stukjes. Besprenkel het brood met een beetje olijfolie. Rooster het brood daarna in de oven.
- Bak de boschampignons in een hete pan. Kruid met peper en zout en voeg op het laatst de fijngesnipperde lente ui toe. Dresseer de champignons op de toast.
- Serveer de soep in een kommetje en leg de toast ernaast op een bordje.

Ingrediënten (4 pers)

- 2 uien
- wit van 1 prei
- 3 eetlepels olijfolie
- 500 g gekookte kastanjes (uit onze Hoewwinkel)
- 1,5 l groentebouillon
- 150 g boschampignons
- 2 lente uitjes
- 4 dikke sneden (wit) brood
- zwarte peper
- zeezout

Smakelijk!

Recept: Chef Anja van Het Looks



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje