Waterkers soep met champignontapenade

Kastanjechampignons op de plancha gevuld met tapenade, groen soepje van waterkers en hazelnoot.
Een recept van Frank Fol voor Sud''Sol.



Ingrédients

- 240 gr tapenade van paddenstoel met eekhorentjesbrood - Sud’n’Sol
- 16 niet te kleine kastagnechampignons
- enkele hazelnoten, met bruin velletje
- 1 bot waterkers
- 2 ui
- 1 lookteentje
- olijfolie
- zeezout
- foeliepoeder
- zwarte peper van de molen

Méthode

1. Was de waterkers en pluk 12 mooi takjes om bij te houden. Plaats in water met wat ijs.
2. Kuis de champignons indien nodig. Houd 12 hoedjes apart.

3. Snij de steeltjes fijn, de geschilde look en uien. Snij de overige paddestoelen in schijven.
4. Stoof steeltjes, ui, look, en gesneden paddestoelen en steeltjes aan in wat olijfolie. Bevochtig vervolgens met een halve liter water. Kruid met zeezout en foeliepoeder.
5. Laat 3 minuten zacht garen en voeg vervolgens de rest van de waterkers toe, de gesneden blaadjes.
6. Mix alles na 2 minuten in de blender.
7. Doe enkele druppels olijfolie op de teppanyaki of pan en leg de 12 paddestoelen op bovenkant erin/erop. Kruid met zeezout en zwarte peper. Bak krokant gaar door eens om te draaien.
8. Verdeel de soep over 4 borden. Leg in elk bord 3 paddenstoelen en vul ze met een lepel tapenade, warm of koud.
9. Garneer met geschaafde hazelnoot en de waterkerstakjes.

Cette recette est de SUD'n'SOL

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be