

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

40 gr gedroogd eekhoorntjesbrood

1 kg bosmix

1 grote ui

2 teentjes knoflook

2 tl verse tijmblaadjes

100 ml droge witte wijn

75 gr boter

300 ml slagroom

35 ml cognac

Paddenstoelenbouillon

De basis voor heel veel heerlijks!

Pak een kleine kom of schaal, voeg het gedroogd eekhoorntjesbrood toe en schenk er zoveel water op tot ze net onder staan. Laat dit weken tot ze zacht zijn.

Snijd ondertussen alle paddenstoelen in grove stukken. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.

Smelt de boter in een ruime kookpan op laag vuur. De boter mag niet bruin kleuren! Voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit ca. 5 minuten tot de ui wat zachter is.

Giet het eekhoorntjesbrood af, maar vang het weekvocht op. Knijp het overtollige vocht uit de gewelde paddenstoel. Bak het eekhoorntjesbrood samen met de overige paddenstoelen in de pan voor ca. 5 minuten. Voeg de witte wijn toe en blijf roeren tot alle wijn is opgenomen door de paddenstoelen. Schenk het weekvocht samen met 1,5 liter water bij dit mengsel.

Laat het geheel een uur zachtjes trekken zonder dat de bouillon kookt. Als er schuim ontstaat, schep dit er dan af met een schuimspaan.

Neem een schone passeerdoek of theedoek en leg deze in een zeef of vergiet. Zet deze op een schone pan en zeef de bouillon. Doe dit heel rustig, want als je te snel giet, kan de bouillon alsnog troebel worden.

Laat de bouillon volledig afkoelen als je een gedeelte wilt invriezen!

Serveertip. Sla de slagroom op tot iets verder dan yoghurtdikte en draai op het laatst de cognac én een snufje zout mee. Serveer de bouillon in een flûte en maak het af met de cognacroom.