



---

## Bospaddestoelen cappuccino

---

Receptuur voor 4 personen

---

### **Ingrediënten**

4 el. Olijfolie  
1 Ui gesnipperd  
knoflook  
1 theelepel tijm  
300 gram paddestoelen  
2 eetlepels sojasaus  
Zout  
Peper  
750 ml. bouillon  
100 ml. Sherry  
5 sprietjes bieslook

### SCHUIM:

1 dl. melk  
zout  
Peper  
2 eetlepels bouillon

---

### **Vorbereiding**

Veeg de paddestoelen schoon, en snijd ze in plakjes.

Fruit het gesnipperde uitje aan met de knoflook en drie kwart van de paddestoelen in de olijfolie, blus af de met de bouillon en voeg de tijm toe.

Bak de rest van de paddestoelen op middelhoog vuur en hou deze apart.

Maak de bouillon op smaak en voeg de sherry en sojasaus toe.

---

Kook in klein een pannetje de melk op met een schep bouillon (verhouding 1 op 5)

Met de staafmixer de melk opschuimen.

De bouillon in een glas schenken met onderin wat gebakken paddestoelen.

De schuim erop schepen en garneren met wat bieslook.

---

