



220 gram  
groenten per  
portie \*

## FEEST - Paddenstoelenbouillon

met truffelravioli

De diepe smaak van deze bouillon komt enerzijds door de uien en anderzijds de paddenstoelen. Geef de bouillon de tijd en dit proef je direct terug in de smaak. De truffel ravioli is een grote favoriet bij veel van onze klanten en maakt deze soep extra speciaal. LET OP: dit is een tussengerecht voor de feestdagen en dus geen complete maaltijd.

60 min | 416 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

|                       |           | 1P   | 2P  | 3P   | 4P   |
|-----------------------|-----------|------|-----|------|------|
| Rode ui               | <b>st</b> | 1    | 2   | 3    | 4    |
| Knoflookteen          | <b>st</b> | 0.5  | 1   | 1.5  | 2    |
| Champignons           | <b>g</b>  | 100  | 200 | 300  | 400  |
| Portabella            | <b>st</b> | 1    | 2   | 3    | 4    |
| Verse truffel ravioli | <b>g</b>  | 75   | 150 | 200  | 250  |
| Verse bieslook        | <b>st</b> | 0.25 | 0.5 | 1    | 1    |
| zelf toevoegen:       |           |      |     |      |      |
| Olijfolie en boter    | <b>el</b> | 1    | 2   | 3    | 4    |
| Tijm                  | <b>tl</b> | 0.5  | 1   | 1.5  | 2    |
| Groentebouillon       | <b>ml</b> | 375  | 750 | 1125 | 1500 |
| Zout en peper         |           |      |     |      |      |

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de ui en snijd in ringen. Pel en snipper de knoflook. Verwarm olie in een soeppan en fruit de ui en knoflook 10-15 minuten op een laag vuur. Maak de champignons schoon en snijd in plakjes. Snijd de portabella's in plakjes. Voeg de boter toe aan de uien, samen met alle champignons en de helft van de portabella. Laat 10-15 minuten bakken en breng op smaak met tijm, peper en zout. Bereid de bouillon.
2. Schenk de bouillon erbij en laat 30 minuten zachtjes koken. Giet alles door een zeef boven een andere pan en zet weer terug op het vuur. Laat zonder deksel zachtjes inkoken tot ongeveer de helft. Proef de paddenstoelenbouillon en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
3. Verhit olie in een bakpan en bak de overgebleven plakjes portabella op een hoog vuur bruin. Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met zout en peper.
4. Je kunt de ravioli garen in de soep, maar serveer de soep dan direct. Het is makkelijker qua voorbereiding om de ravioli 3 minuten in een andere pan (met water) te koken. Spoel de ravioli onder de koude kraan zodat het gaarproces stopt, besprenkel met olijfolie en zet opzij. Vlak voor het serveren verwarm je de ravioli in de hete soep.
5. Schep de bouillon op de borden samen met de ravioli. Leg de portabella plakjes erop en werk af met kleingesneden bieslook.

*Tip: Deze soep is nóg lekkerder als je de tijd kunt nemen om de bouillon een nachtje te laten trekken. Doe dit voordat je de ingrediënten uit de bouillon zeeft.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

