

## Paddenstoelen bouillon



- 20 gram gedroogde paddenstoelen
- 1 wortel, 1 ui, 1 prei (of gebruik afsnijdsels die je nog over hebt van andere recepten)
- 1 citroengras
- 50 gram verse gember
- 1 laurierblaadje
- 5 takjes tijm
- 200 gram paddenstoelen (kies wat je zelf lekker vind)
- 150 gram cherry tomaten
- Bosui/bieslook
- 100 gram ricotta
- Sojasaus
- Sushi azijn
- Maïzena (optie)

Zet 2 liter water op het vuur en voeg de gedroogde paddenstoelen, de wortel, ui, prei, citroengras, verse gember, tijm en de laurier toe.

Breng het aan de kook, zodra het kookt zet het op laag vuur net onder het kookpunt. Dek de pan af met een deksel

Laat de bouillon minstens 10 uur opstaan. (de bouillon kun je eventueel al een dag eerder opzetten)

Zeef de bouillon, breng op smaak met soja, peper en zout naar smaak.

Bind eventueel af met wat maïzena.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zodra de oven warm is doe de cherry tomaten in de oven met een beetje peper, zout en olijfolie.

Zodra ze 'gepoft' zijn haal je ze uit de oven.

Doe de ricotta in een bakje, voeg hier naar smaak een beetje sushi azijn aan toe en meng dit met elkaar.

Zet ondertussen een bakpan op het vuur en doe hier wat olijfolie in. Snijd ondertussen je paddenstoelen in stukjes.

Doe deze in de pan en zet dan het vuur hoog. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de bieslook/bosui in reepjes.

Nu heb je al je componenten voor een lekkere bouillon.