**Paddestoelensoep met eekhoorntjesbrood**

Nodig:

15 g funghi porcini secchi (gedroogd eekhoorntjesbrood)

250 g preien

2 tenen knoflook

400 g kastanjechampignons

60 g ongezouten roomboter

2 groentebouillontabletten

150 ml kookzuivel

1¼ liter water

200 g paddenstoelen voor pasta

2 el truffelolie

Bereiding:

Doe het eekhoorntjesbrood in een kom en giet er zo veel kokend water over tot het net onder staat. Was de prei en snijd in dunne halve ringen. Snijd de knoflook fijn. Veeg de champignons schoon en snijd in kwarten. Verhit 2/3 van de boter in een pan met dikke bodem en bak de champignons met wat peper 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de prei en de helft van de knoflook toe en bak nog 5 min. Laat het gewelde eekhoorntjesbrood uitlekken (vang het vocht op) en snijd fijn. Voeg samen met het opgevangen vocht, de bouillontabletten, kookzuivel en het water toe aan de pan. Breng aan de kook en laat 15 min. op laag vuur koken. Veeg ondertussen de paddenstoelen voor pasta schoon met keukenpapier en halveer de grote. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen met de rest van de knoflook, wat peper en eventueel zout 6 min. op middelhoog vuur. Neem de pan soep van het vuur en pureer met de staafmixer. Verdeel over diepe kommen en verdeel de gebakken paddenstoelen erover. Besprenkel met de truffelolie.