

Herfstpotje 'Puput'

Ingrediënten

1000 g Puput drielingen/kriel
250 g sjalotjes
250 g prei
200 g worteltjes
250 g (grot)champignons
25 ml zonnebloemolie
0,8 l groentebouillon
1 tl korianderzaad (pletten)
klein bosje krulpeterselie
snufje peper en zout
45 ml room



Een herfstige pan maaltijd, ook geschikt voor vegetariërs.

Bereidingswijze

Schrob de Puput drielingen, spoel en droog ze. Verwarm vervolgens de olie, rooster er de geplette korianderzaadjes in en bak hierin de krietjes enkele minuten aan. Pel de uien en roer deze door het mengsel. Laat alles, zonder verder te roeren, een paar minuten garen. Voeg de gesneden worteltjes toe, bestrooi het geheel met peper en giet er nu zoveel bouillon bij tot alles net onder staat. Breng de inhoud tegen de kook aan. Strooi nu de grof gesneden paddenstoelen over de massa, evenals de grof gesneden prei, en laat alles in een gesloten pot een halfuur op een laag vuur sudderen. Schep tenslotte de fijngesneden peterselie, samen met de room, voorzichtig door de stoofpot. Als u er geraspte oude kaas aan toevoegt, ontstaat een volwaardige vegetarische maaltijd.