**Champignoncreme met eendenfilet**

kastanjechampignons
boter
sjalot
knoflook

cayennepeper
peper & zout
room
peterselie
gerookte eendenborstfilet
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

Snijd de bruine kastanjechampignons in schijfjes en bak ze met gehakte sjalot en knoflook. Bewaar een paar gebakken schijfjes voor later. Voeg [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper en laat 20 minuten sudderen zonder deksel.

Mix de soep en zeef. Bind indien nodig met wat bloem opgelost in water.

Snipper de sneetjes gerookte eendenborst in reepjes. Klop de room vast op en leg plukjes peterselie klaar.

**In het bord**: een lepel soep, de eendenborstreepjes en lepeltje paddenstoelen. Werk af met een plukje peterselie.