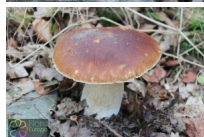


Gewoon eekhoorntjesbrood



Boletus edulis

Waardering Nog niet gewaardeerd

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

Eerst halfbolronde tot kussenvormige, licht- tot donkerbruine, stevig aanvoelende hoed (Ø 5-25 cm), met *wat vettig oppervlak* en lichtgekleurde rand.

Aan de onderkant fijne buisjes, uitgebocht aangehecht. Crèmekleurige, later olijfgroene, kleine poriën. Sporen olijfbruin.

Steel crèmekleurig, peervormig, stevig, het bovenste deel bedekt met een lichtgekleurd netwerk.

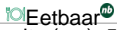
Het vlees is stevig, wit of crèmekleurig, verkleurt niet bij doorsnijden en kan goed gedroogd bewaard worden. Ruikt opvallend kruidig.

Groeit vooral op zure bodem, in loofbossen bij beuk, kastanje, eik of berk en soms ook in naaldbossen bij den of spar (juli - oktober). Zeer algemeen.

Eekhoorntjesbrood is de bekendste boleet en wordt beschouwd als een van de lekkerste eetbare paddenstoelen.

De soort kan verward worden met [Vroeg eekhoorntjesbrood](#).

Fam.: Morchellaceae.


Breedte (cm): 5-25
Hoogte (cm): 5-20