

Champignonsoep (romig)

(1 liter)

Ingrediënten:

- 250 g champignons (bakje)
- 60 g boter
- 1 kleine ui
- 3 tenen knoflook in stukjes
- 1 liter water
- 2 kippenbouillontabletten
- 4 el tarwebloem
- 2 dl room



Bereiding:

- Snipper de ui en snij de champignons in plakjes.
- Fruit de ui en knoflook in de koekenpan goudbruin, voeg de champignons toe en bak 5 min. mee.
- Haal wat champignons uit de pan om te garneren.
- Voeg al roerend de bloem toe en bak 1 minuut mee.

- Schenk de bouillon erbij en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan.
- Pureer het champignonmengsel tot een gladde soep met een staafmixer. Voeg daarna de room toe en warm nog even goed door. Breng op smaak met versgemalen peper.
- Schep de achtergehouden champignons in de soep en serveer.

