

Champignonsoep

Bereidingstijd

20 minuten

Ingrediënten voor 1 liter

- 2 runderbouillonblokjes
- 250 gram champignons
- 30 gram roomboter
- 1 tl (gedroogde) tijm
- 25 gram bloem
- 35 ml kookroom (light)
- 100 gram paddestoelen/champignons



Bereidingswijze

Maak een liter bouillon van de bouillonblokjes en houd dit warm.

Maak de champignons schoon en snijd ze in stukken.

Laat 25 gram boter smelten in een soeppan en voeg de gesneden champignons en de tijm erbij.

Zet het vuur laag en voeg de bloem toe. Bak de bloem kort aan en blijf ondertussen roeren.

Voeg al roerend de runderbouillon toe en laat de soep aan de kook komen.

Pureer de soep met een staafmixer.

Roer de kookroom erdoor en maak verder op smaak met peper (en eventueel zout).

Verhit de resterende 5 gram boter in een koekenpan. Snijd de paddenstoelen/champignons in dunne reepjes en bak ze op hoog vuur bruin.

Serveer de soep en garneer met de gebakken paddenstoelen/champignons.