

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen / 1 liter

250 gr champignons
100 gr shiitake
1 liter runderbouillon
25 gr bloem
25 gr boter
5 gr boter
35 ml kookroom
1 tl tijm

CHAMPIGNONSOEP

Bevat per portie: Kcal: 126 | Eiwit: 3,8 gr | Koolhydraten: 8,4 gr | Vet: 8,5 gr | Vezels: 1,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Maak de champignons schoon en snij ze in stukken.
• Laat 25 gram roomboter smelten in een (kleine) soeppan en doe de gesneden champignons en de tijm erbij. Laat een paar minuten bakken op niet al te hoog vuur.
• Draai het vuur laag en voeg de bloem toe. Blijf goed roeren en laat de bloem in ongeveer twee minuten gaar bakken.
• Voeg nu al roerend 1 liter (warme) runderbouillon toe en laat de soep aan de kook komen.
• Pureer de soep met een staafmixer en roer vervolgens de kookroom erdoor.
• Maak de soep op smaak met peper en zout.
• Verhit 5 gram boter in een koekenpan.
• Snij de shiitake grof door en bak ze op hoog vuur bruin.
• Schep de soep op en garneer met de gebakken shiitake.