



Kookweb.be

Champignonsoep.

Benodigdheden:

- 400 gram champignons
- 1 klein teentje knoflook
- 25 gr boter of margarine
- 2 kruidenbouillonblokjes
- 3 druppeltjes citroensap (flesje)
- 1 dl halfvolle koffiemelk en room

Bereiding:

Was de champignons.

Snijd ze in stukjes op de snijplank

Pel de knoflook en snijdt deze in heel kleine snippertjes op de snijplank.

Doe de boter in de pan en zet de pan op het fornuis.

Steek het vuur aan en laat de boter smelten.

Voeg de champignons en de knoflook toe als het schuim wegtrekt.

Zet het vuur laag en laat de champignons en knoflook ongeveer 10 minuten smoren, zachtjes bakken.

Roer af en toe met een houten lepel.

Voeg het water en de bouillonblokjes toe.

Zet het vuur hoger.

Laat de soep ongeveer 5 minuten doorkoken.

Doe de koffiemelk en het citroensap bij de soep en roer nog even voordat je de soep serveert.

TIP. Voeg kleingesneden, verse peterselie toe: dit geeft een extra heerlijk smaakje.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Paddestoelen