



# Champignonsoep

Makkelijk basisrecept voor vers gemaakte gebonden champignonsoep met gebakken champignons en een snufje tijm

VOORGERECHT

30 MIN



## INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- 500 gr champignons (in plakjes)
- 50 gr boter
- 1 theelepel tijm
- 50 gr bloem
- 2 middelgrote uien
- 2 tenen knoflook
- 2 bouillontabletten (kip of groenten)
- 800 ml heet water
- 200 ml slagroom of kookroom

BEWAAR

PRINT

NOTITIE

Deel dit recept via:

WHATSAPP

ANDERS

Direct in je mandje bij:



## BEREIDING

- 1 Snipper de uien en knoflook fijn. Verhit een klein beetje boter (10 gr) in een soeppan en fruit de ui en knoflook hierin aan. Voeg de champignons toe en bak een paar minuten mee tot ze wat geslonken zijn. Voeg de tijm toe en door erdoor.



- 2 Doe de rest van de boter toe en laat smelten tussen de champignons. Voeg dan de bloem toe en roer erdoor en bak een minuutje mee. Los het bouillonblokje op in het hete water en giet vervolgens bij de champignons. Roer goed door zodat de klontjes allemaal verdwijnen. Laat dit ongeveer 10 minuten koken.



- 3 Schenk de room erbij en proef of de soep nog een snufje peper of zout kan gebruiken.
- 4 Tip: gebruik ook eens kastanjechampignons in dit recept

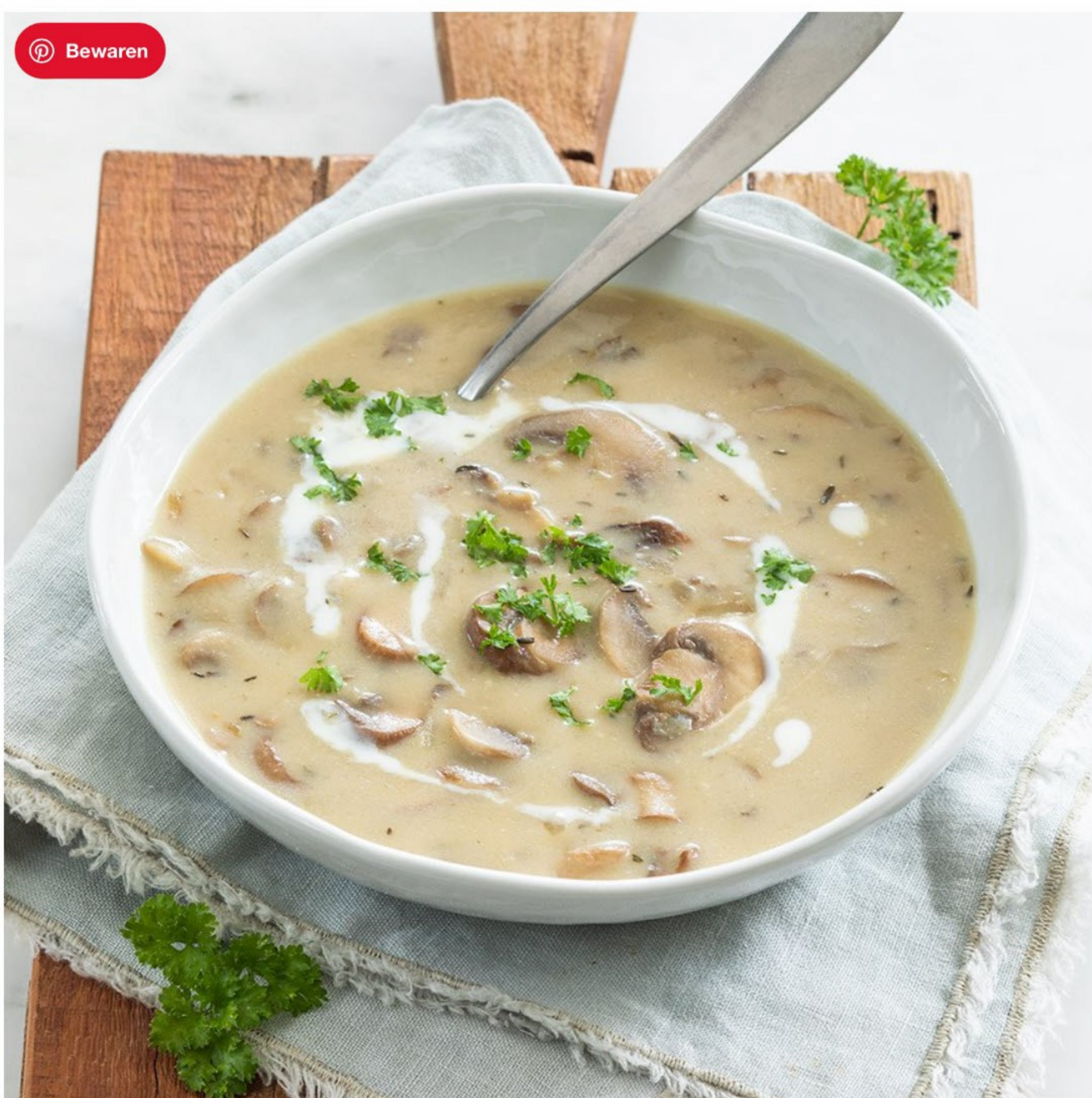
Mijn notities



Heeft het gemaakt?



2015 stemmen



Bewaren

Voorgerechten

Vegetarische recepten

Lunch

Soepen