

Recept: Champignonroomsoep



Een heerlijke, romige champignonsoep die perfect is voor koude dagen. Deze klassieke soep combineert de aardse smaak van verse champignons met een rijke, romige textuur.

Afbeelding: Libelle lekker



Aantal personen:
12 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad
Makkelijk

Ingrediënten:

Voor 12 personen

<input type="checkbox"/> Witte champignons (kleine)	1500 g		
<input type="checkbox"/> Ui	3	gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Preiwit	3	grof gesneden	
<input type="checkbox"/> Aardappel	3	grof gesneden	
<input type="checkbox"/> Boter	150 g		
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	6 l		
<input type="checkbox"/> Room	600 ml		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> peterselie	6 el	gesnipperd	

Bereidingswijze

Groenten Voorbereiden

- Snij de ui, prei en aardappel grof.
- Borstel de champignons schoon en snij ze in kwartjes.
- Hou enkele champignons apart voor de afwerking.

Groenten Fruiten

- Fruit de stukjes ui, prei en aardappelen aan in de boter.
- Voeg er de gesneden champignons aan toe.
- Laat alles goed aanfruiten tot de groenten zacht worden.

Soep Koken

- Blus met de groentebouillon en breng aan de kook.
- Zet het vuur lager en laat 20 minuten garen.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de room toe en mix de soep tot een gladde consistentie.

Afwerken en Serveren

- Snij de resterende champignons in fijne plakjes.
- Laat ze nog even meewarmen in de soep (laat de soep niet meer koken).
- Garneer de soep met de gesnipperde bieslook.
- Serveer direct in voorverwarmde kommen.