

Champignonsoep

Ingrediënten

- 500 gram champignons
- 1 prei
- 1 ui
- 1 liter kippenbouillon
- 50 gram boter of olie
- 20 centiliter slagroom
- 2 theelepels Maizena

Werkwijze

1. Fruit gedurende 5 minuten de gesneden prei en ui in de boter of de olie.
2. Voeg de schoongemaakte en fijngesneden champignons toe en de bouillon en laat dit 20 minuten pruttelen.
3. Mix de soep.
4. Meng de Maizena met de koude slagroom en giet dit goed roerend in de soep zodat deze dik wordt.
5. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe.