

HELDERE CHAMPIGNONSOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 400 gr Champignons
- 1 (Rode) Ui
- 1 Stengel lente uit
- 1 Teentje knoflook
- 1 Takje peterselie

VARIATIE TIP

*"JE KAN OOK WAT SHITAKE PADDE-
STOELLEN TOEVOEGEN DIE HEBBEN
EEN STEVIGE BITE".*

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de champignons, (rode) ui, lente ui en knoflook in stukjes.
- o Pak een grote pan en doe daar een klein beetje roomboter in, fruit hierin de gesneden groenten.
- o Voeg vervolgens 1 liter water en de bouillonblokjes toe.
- o Kook het geheel op een laag vuurtje ongeveer 10 tot 15 minuten.
- o Voeg als laatste nog wat peterselie toe als garnering en you're ready!!