

CHAMPIGNONSOEP

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	Champignons gemengd
2	st	Ui - gesnipperd
1	teentje	Look - gesnipperd
		Kruidentuiltje
1	liter	Groenten- of kippenbouillon
1	el	Peterselie – grof gehakt of wat bladjes.

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Maak 500 gram gemengde champignons schoon met een keukenpapiertje of borsteltje.

Snij ze in stukken en hou er enkele apart voor de afwerking.

Stoof 1 gesnipperde ui en 1 teentje gesnipperde look in wat olie.

Voeg de champignons toe.

Giet er dan 1 liter groenten- of kippenbouillon bij en leg er een kruidentuiltje bij.

Laat zo'n 15 minuten zachtjes pruttelen.

Bak de apart gehouden stukken champignons even aan in wat boter.

Kruid met peper en zout.

Mix de soep en werk af met de gebakken champignons en een vleugje peterselie.

Weetje: champignons zijn rijk aan vitamine B, eiwitten en vezels.

=====