

Soepen

voor ± 3-4 personen



CHAMPIGNONSOEP MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS EN TIJM

500 gr biologische champignons

2 eetlepel biologische roomboter

150 ml biologische kookroom

2 blokjes paddenstoelen bouillon

2 biologische uien

een handje verse tijm

2 eetlepels biologische speltbloem

vers gemalen peper

BEREIDING

Breng een steelpan met 1 liter water aan de kook en voeg 2 paddenstoelen bouillon-blokjes toe. Maak dan de uien schoon en snipper deze. Borstel de champignons even af en snij ze daarna allemaal in plakjes, doe een handje van de plakjes even in een apart schaaltje. Rits nu de tijm met een mesje van de takjes. Hou ook hiervan wat apart. Doe 1 eetlepel roomboter in een soeppan en voeg de genipperde ui toe. Fruit de ui aan en doe de plakjes champignons en de tijm erbij. Bak dit 2 minuten mee en voeg dan de bloem toe. Schenk de helft van de bouillon erbij en breng dit al roerend aan de kook, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg daarna de andere helft erbij en laat de soep 20 minuten zachtjes doorkoken. Doe nu in een koekenpan wat boter en bak de apart gehouden champignonons en tijm om en om goudbruin. Verdeel de soep over de kommen, maal er wat verse peper over en schep als finishing touch wat gebakken champignons op de soep.