



KOKEN MET EEN BUDGET

Heldere champignonsoep

VOORGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g champignons
- 🛒 ½ middelgrote ui
- 🛒 ½ teen knoflook
- 🛒 15 g ongezouten roomboter
- 🛒 ½ takje verse tijm
- 🛒 ¾ groentebouillontablet
- 🛒 375 ml water

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de champignons in dunne plakjes.
2. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn.
3. Verhit de boter in een soeppan.
4. Bak de ui 2 minuten op middelhoog vuur.
5. Voeg de knoflook, champignons en het takje tijm toe en bak 4 minuten.
6. Schep regelmatig om.
7. Voeg de bouillonblokjes en het water toe.
8. Breng de soep aan de kook en laat 3 minuten koken zonder deksel.
9. Verwijder het takje tijm en breng op smaak met peper en eventueel zout.

TIP 1: Roer voor een romig effect 100 ml slagroom door de soep.

TIP 2: Je kan de soep 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm op de dag zelf op laag vuur. De soep is in de vriezer tot 1 maand houdbaar.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

