



Bospaddenstoelensoep

2 PERSONEN - voorgerecht

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 200 g paddenstoelen melange, gesneden
- 🍄 125 ml slagroom
- 🍄 1 sjalot
- 🍄 1 groentebouillon blokje
- 🍄 500 ml water
- 🍄 1 handje verse peterselie
- 🍄 drupje olijfolie met truffelsmaak, optioneel

MATERIAAL: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de sjalot fijn en bak deze in een grote koekenpan met olijfolie.
2. Voeg wanneer de sjalotjes verkleuren de paddenstoelenmelange toe en bak deze kort mee.
3. Pak vervolgens een soeppan en breng hierin 500 ml water aan de kook.
4. Voeg het bouillonblokje toe aan de soeppan wanneer het water kookt en roer dit er goed door heen.
5. Voeg dan $\frac{3}{4}$ van de gebakken paddenstoelenmelange, alle sjalotjes en 125 ml slagroom toe aan de soeppan en laat dit ongeveer 10 minuten op een laag vuur zachtjes koken.
6. Pureer de soep na 10 minuten koken met een staafmixer of blender.
7. Roer na het mixen de overige $\frac{1}{4}$ van de gebakken paddenstoelenmelange door de soep en voeg gehakte verse peterselie toe.

BRON: lowcarbchef.nl

