



Romige champignonsoep

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 grote gele ui
- 🍷 2 stengels bleekselderij
- 🍷 500 g witte champignons
- 🍷 250 g kastanje champignons
- 🍷 50 g roomboter, ongezoeten
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 2 el verse tijm
- 🍷 1 laurierblad
- 🍷 750 ml groentebouillon van een blokje
- 🍷 125 ml slagroom
- 🍷 zout en zwarte peper
- 🍷 scheutje truffelolie
- 🍷 extra slagroom
- 🍷 verse peterselie of tijm
- 🍷 afbakstokbrood (voor erbij)

MATERIAAL: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui fijn en de bleekselderij en champignons in plakjes.
2. Verhit de boter in een ruime soeppan op middelhoog vuur.
3. Voeg de ui en bleekselderij toe en fruit 3-4 minuten tot ze zacht zijn.
4. Pers de teentjes knoflook en rits de takjes tijm.
5. Voeg dit toe aan de pan en bak kort mee (30 seconden) tot het begint te geuren.
6. Voeg de champignons toe en bak ze 5-7 minuten tot ze goudbruin zijn.
7. Haal 4 eetlepels gebakken champignons uit de pan en leg dit even apart.
8. Giet de groentebouillon erbij, voeg het laurierblad toe, breng aan de kook en laat 10-15 minuten zachtjes pruttelen.
9. Verwijder het laurierblad.
10. Pureer de soep met een staafmixer of blender tot een gladde, romige massa.
11. Roer de slagroom erdoor en warm nog heel even door.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Giet in 2 grote kommen, maak af met de apart gehouden champignons, een swirl room, wat truffelolie, tijm en zwarte peper.

TIP: Als je kastanje champignons gebruikt, wordt de soep iets donkerder van kleur. Wil je een mooi gebonden lichte soep? Gebruik dan alleen witte champignons (750 gram) en laat de kastanje champignons weg.

BRON: lowcarbchef.nl

