



Maaltijdsoep van kastanjechampignons met knoflookbrood

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 g peterselie
- 50 g bleekselderij
- 2 el olijfolie
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 200 g grote kastanjechampignons, in plakjes
- 40 ml witte droge wijn
- 500 ml water
- 1 paddenstoelenbouillonblokje
- 50 ml kookroom
- 90 gr kleine kastanjechampignons, in kwarten
- ½ el balsamicoazijn
- peper en zout

voor erbij:

- ½ stokbrood in plakken
- knoflookboter
- Parmezaanse kaas

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de blaadjes van de peterselie en houd ze apart.
2. Snijd de steeltjes van de peterselie fijn en snijd de bleekselderij fijn.
3. Verhit de helft van de olie in een grote pan en fruit hierin de sjalot, knoflook, selderij en peterseliesteeltjes 2 minuten.
4. Voeg de plakjes kastanjechampignon toe en bak 5 minuten mee.
5. Verwarm de grill voor op 180°C.
6. Besmeer de plakjes stokbrood met knoflookboter en strooi er wat Parmezaan over.
7. Blus af met de witte wijn en laat 2 minuten zachtjes koken.
8. Voeg het water en de bouillonblokjes toe, breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes sudderen.
9. Voeg de kookroom toe en blender glad met een staafmixer.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Hak de blaadjes peterselie grof.
12. Verhit de andere helft olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kleine kastanjechampignons in 8 minuten goudbruin.
13. Bak nu het stokbrood onder de grill in 3 minuten.
14. Roer hierbij niet teveel in de pan, maar schep af en toe om zodat de champignons niet teveel vocht loslaten en smoren in hun eigen vocht in plaats van bakken.
15. Voeg 2 minuten voor het einde de helft van de peterselieblaadjes toe en bak mee.
16. Blus ze af met de balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout.
17. Serveer de soep met de gebakken champignons, de plakjes knoflookbrood en de rest van de peterselie.

TIP: Een champignonsoep kun je dikker maken door een soep te laten inkoken. Zet je soeppan op het hoogste vuur en haal de deksel van de pan. De hitte zorgt dan voor verdamping van het vocht. Zodra de dikte van de soep naar je zin is, kun je het vuur weer uitdraaien. Let er wel op dat je alle kruiden pas aan het einde toevoegt zodat de soep niet te zout wordt. Mocht dit toch het geval zijn, dan kun je de soep nog wat aanlengen met water.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies: voedingscentrum.nl**

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

