



Soepen

Champignonroomsoep met spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram aardappelen (bloemig)
400 gram champignons
1 liter groentebouillon
8 plakjes ontbijtspek
2 eetlepels olijfolie
1 ui (grof gehakt)
2 deciliter room
peterselie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de champignons en snij de aardappelen in blokjes. Fruit de ui in de olijfolie. Voeg de champignons en de aardappelblokjes toe en laat ze kort mee zweten. Blussen met de bouillon en op een zacht vuur, met het deksel op de pan, een kwartier laten koken.

Bak intussen het spek krokant in een pan met antikleeflaag. Mix de soep grondig en roer er de room onder. Laat ze nog kort opkoken en breng ze op smaak met peper en zout. Verdelen over de borden en garneren met grof gesneden peterselie en het spek.

Keukenbenodigdheden

Mixer

