



Soepen

Camembertsoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 gram Boursin Cuisine (fijne kruiden)
200 gram camembert (in blokjes)
1 eetlepel peterselie (gehakt)
2 deciliters veenbessensaus
6 deciliters groentebouillon
2 theelepels maïzena
2 eetlepels witte wijn
4 plakjes stokbroden
1 deciliter room

Bereidingswijze

Warm de veenbessensaus op en laat ze goed indikken. Doe de Boursin, camembert, bouillon, room, wijn, en maïzena in een keukenrobot en mix tot je een glad mengsel hebt. Doe dit in een pan met dikke bodem en breng de soep langzaam aan de kook. Voortdurend roeren.

Rooster intussen het Frans brood en smeer er de veenbessensaus op. Schep de soep in kommen of borden en werk ze af met peterselie. Serveer er de veenbessentoast bij.

Keukenbenodigdheden

Keukenrobot

