

Champignon-crèmesoep



VOORGERECHT

Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

Snijd de champignons in schijfjes. Doe de margarine in een pan en stook de champignons hierin op middelhoog vuur. Voeg de groentebouillon en melk toe. Hierna de kruiden en citroensap toevoegen en aan de kook brengen.

Bindt de soep met roux en breng rustig aan de kook. Voeg vervolgens de slagroom toe. Breng de soep dan weer aan de kook.

TIP VAN DE CHEF

Voor het serveren de soep met een mixer pureren en gelijk opschuimen.

SERVEERTIP

Schenk de soep in een mooie kop of diep bord en strooi naar wens gehakte peterselie erover.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

350 g	champignons
30 g	plantenmargarine
1,5 lt	groentebouillon
100 ml	houdbare melk (1,5% vet)
5 g	jodiumzout
0,5 g	gemalen, witte peper
0,2 g	gemalen nootmuskaat
0,2 ml	citroensap 100%
100 g	heldere roux
100 g	houdbare slagroom (30% vet)



Voedingswaarden

(per portie à 200 gram)

Energie: 116 kcal / 482 kJ

Vet: 9,4 gr

Koolhydraten: 5,0 gr

Eiwitten: 2,10 gr