

Champignon-Crèmesoep

Ingrediënten

Een heerlijke romige soep, perfect als voorgerecht met kerst

- 400 gram witte champignons
- 1 ui
- 1 prei (uitsluitend het witte deel)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 liter water
- 2 eetlepels Culieet[®]
- 1 theelepel zout
- Maïzena (optioneel)
- 1,5 dl room
- Croutons
- Verse peterselie (fijnggehakt)



Bereiding

Borstel de champignons schoon en snijd ze in vieren. Pel en snipper de ui en snijd de prei in ringen.

Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui glazig en de prei zacht. Voeg de champignons toe en stoof ze enkele minuten mee. Voeg het water, de Culieet en het zout toe en breng het aan de kook. Laat de soep op een laag vuurtje nog circa 15 à 20 minuten koken.

Laat de soep afkoelen en pureer deze in de staafmixer. Zeef eventueel voor een hele fijne soep en dik eventueel in met wat maïzena.

Warm de soep opnieuw op en roer vlak voor het serveren de room er doorheen.

Garneer de soep met de croutons en de peterselie.