



MANDEMAKERS VITAAL

Recept

BENODIGDHEDEN

- 1 el (olijf)olie
- 1 ui
- 250 gr. champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 blokje paddenstoelenbouillon
- 250 ml water
- 1 theelepel rozemarijn

VOORBEREIDING CHAMPIGNONSOEP

Stap 1

Hak de ui in kleine stukjes en maak de champignons schoon, snijd ze vervolgens in plakjes.

Stap 2

Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de ui en knoflook.

Stap 3

Voeg daarna de champignons toe en bak ze kort mee.

Stap 4

Breng op smaak met zout en peper.

Stap 5

Breng water aan de kook en voeg het bouillonblokje toe. Giet de bouillon na enkele minuten bij de champignons en meng goed door. Garneer met vers gesneden rozemarijn.

Stap 6

Je hebt nu een romige champignonsoep met stukjes. Als gewenst, kun je een staafmixer gebruiken om de champignons fijner te blenden, maar wij vinden hem zo het lekkerst!

Dit is een recept voor 2 personen, eet smakelijk!

