




Ingrediënten


3 eetlepels boter
1 kleine ajuin, fijngesneden
2 bakjes (250 g)
witte champignons, fijngesneden
1 bakje portobello of oesterzwammen
2 eetlepels bloem
250 ml groentebouillon
500 ml melk
1 eetlepel peterselie, fijngehakt
peper en zout
room





 Aantal personen: 4


 Bereidingsduur: **Minder dan een half uur**

 Budget: **Goedkoop**

 Moeilijkheidsgraad: **Gemakkelijk**

 Oorsprong: **Europees**

 Soort: **Voorgerechten**

 U eet: **Vegetarisch**

Recept

 29/03/2016 | [Komen Eten](#)


Smelt de boter in een pot op een laag vuur, maar laat de boter niet bruin worden.

Voeg de in stukjes gesneden ui en champignons toe. Voeg peper en zout toe en de fijngehakte peterselie. Roer alles goed om in de boter, zet een deksel op de pot en laat op een zeer laag vuur 15 minuten stoven.

Voeg dan onder voortdurend roeren de bloem toe totdat er geen klontertjes meer aanwezig zijn. Voeg de bouillon en de melk toe, breng aan de kook en roer zo nu en dan om. Van zodra de soep kookt, zet je het vuur lager, doe het deksel op de pot en laar 15 minuten sudderen. Mix de soep.

Snijd indien gewenst verse gebakken portobello of oesterzwammen in de soep. Voeg voor het serveren de room bij in de champignonsoep en voeg indien gewenst wat citroensap toe naar smaak.

Bron


Benjamin uit Eeklo


Benjamin is er zeker van dat hij gaat winnen. Hij woonde een tijdje in Spanje maar keerde terug omdat hij zijn zus en petekindje miste. Sinds de dood van zijn vader verkent Benjamin de spirituele mogelijkheden en de kaarten lijken hem voor zijn Komen Eten-avontuur alvast gunstig gezind.

<http://www.vier.be/komeneten/deelnemers/benjamin-uit-eeklo>

<http://www.vier.be/komeneten/recepten/soepje-van-paddenstoelen/1807400>

Info Martine Lycke 18/04/2016

2 uien

2 teentjes look

1kg diepvrieschampignons

+ Witte peper, zout, chilipeper

+ 2 el peterselie

Zonder deksel zeer laag vuurtje gedurende 15 minuten aanstoven in 3 el boter

3 el bloem onder roeren toevoegen en laten meestoven

500 ml water + 4 kippenbouillonblokjes toevoegen

1 l melk

15 minuten op laag vuur sudderen

(Vermits we diepvrieschampignons gebruikt hebben kan geheel nu meer waterachtig zijn dan bij verse champignons)

Mixen

Ev. Wat room toevoegen

Fotos
