

## *Champignoncremesoep (plm 30 minuten exclusief snijden)*

*Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt dit eten als lunch of als voorgerecht.*

### *Ingrediënten voor 2 personen:*

*1 bakje (kastanje) champignons*

*1 liter water*

*1 bouillonblok*

*1 scheutje sjifolie*

*125 gram creme fraiche*

*1 lepel peterselie*

*peper*

*staafmixer*

*Maak de champignons schoon en snijd ze in schijfjes. Giet de slijfde in een soeppan en voeg de champignons na een minuutje toe. Bak de champignons in ongeveer 5 minuten en roer regelmatig door de pan. Voeg het water, peper en de bouillonblok toe. Laat dit ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen. Haal 1/3 van de champignons uit de pan en pureer de rest van de soep met de staafmixer. Voeg dan de creme fraiche en de overige champignons toe. Een beetje peterselie en klaar. Lekker als voorgerecht of als lunch met brood.*

