



Aardse champignonsoep met tijm

Een volle champignonsoep met een aardse smaak en een toets verse tijm. Romig van textuur, maar licht in de maag.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 500 gr champignons
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 aardappel
- 1 el olijfolie
- 1 kl verse tijmblaadjes
- 9 dl groentebouillon
- 2 el magere kookroom
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. Snij ui en aardappel in blokjes en pers de look.
2. Verhit de olijfolie en bak de champignons 6 minuten tot al het vocht verdampt is.
3. Houd een handvol champignons apart voor de garnering. Voeg ui, look en aardappel toe en stoof 3 minuten mee.
4. Voeg de tijm toe, giet de bouillon erbij en laat 18 minuten koken.
5. Mix de soep glad en roer de kookroom erdoor.
6. Kruid met zout en peper en werk af met de achtergehouden gebakken champignons.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)