



## 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'           | 27'      | 4       | Soep      |

### Ingrediënten

- 500 gr champignons
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 middelgrote aardappel (ca. 150 gr)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel verse tijmblaadjes
- 900 ml groentebouillon
- 2 eetlepels magere kookroom
- zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de ui en de aardappel in blokjes. Pers de look.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Bak de champignons ongeveer 6 minuten tot al het vocht verdampt is en ze licht gekleurd zijn.
- 3.** Houd een handvol gebakken champignons apart voor de garnering. Voeg de ui, de look en de aardappelblokjes toe en stoof alles 3 minuten mee op een zacht vuur.
- 4.** Voeg de tijmblaadjes toe en giet de groentebouillon erbij. Breng aan de kook en laat de soep 18 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
- 5.** Mix de soep glad met een staafmixer. Roer de kookroom erdoor en warm kort op zonder te koken.
- 6.** Proef en kruid bij met zout en peper. Schep de soep in diepe borden en werk af met de achtergehouden gebakken champignons.

### Tip

Gebruik een mengeling van champignons en kastanjechampignons voor een nog vollere, aardse smaak.

### Lekker met

Een snede zuurdesembrood of een paar croutons passen goed bij deze soep.

### Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery