

Volromige champignonsoep



INGREDIËNTEN: Voor 4 personen

3 dikke preien
1 middelgrote courget
3 witte uien
4 teentjesknoflook
250 ml plantaardige kookroom
3 eetlepels mascarpone
8 middelgrote witte champignons
Paar takjes peterselie en stengels bieslook
Flinke klont roomboter
1 eetlepel biologische kippenbouillonpoeder of 2 biologische kippenbouillonblokjes

BEREIDING:

Snij de uien fijn en pers de knoflook teentjes. Bak deze aan in de roomboter totdat de uien glazig worden maar let op ze moeten niet bruin worden.

Was de courget en snij die in stukken.

Maak de prei schoon en snij deze in ringen.

Doe beide groentes bij de voorgebakken uien en knoflook in de pan.

Voeg ½ liter water en de kippenbouillonpoeder (blokjes) toe, breng het geheel aan de kook en laat het 10 tot 15 minuten doorkoken.

De room en mascarpone met een mixer romig kloppen.

Snijd de champignons in plakjes.

Knip of snijd de peterselie en bieslook fijn.

Doe de inhoud van de pan in een keukenmachine of blender het geheel fijn, er mag wel iets een klontje inzitten maar het lekkerst is als de massa smeuïg en fijn is.

Doe tot slot de geklopte mascarponeroom erdoor en nog even het geheel door elkaar mengen. Tot slot de soep terug in de pan schenken, de plakjes champignons toevoegen en deze nog even meekoken. Als de soep te dik is voeg nog wat water toe en maak eventueel nog verder op smaak met peper en zout.

Serveer de soep in een bord en bestrooi het met de geknipte peterselie en bieslook.