



## Champignonsoep met garnalen

Wie lust er nou geen champignonsoep. De zachte en aardse smaak spreekt veel mensen aan. En dan met een beetje room erin, dat geeft een mondvolle smaak. Een paar garnaaltjes erbij. Mmm,..

Voor 4 personen

Nodig :

1. 1 eetlepel olijfolie
2. 100 gram champignons (in stukken)
3. 100 gram kastanje champignons (in stukken)
4. 1 prei, in halve ringetjes
5. 200 gram aardappelen, in blokjes, en 15 minuutjes gekookt
6. 1 liter paddenstoelen of groenten bouillon
7. Ca 100 ml room
8. 150 gram gekookte garnalen

Bereiden :

- A. Kook de 200 gram aardappel blokjes, ca 15 minuten op hoog vuur
- B. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de champignons, de kastanje champignons en de prei een paar minuutjes.
- C. Doe nu de blokjes gekookte aardappelen erbij
- D. Giet de bouillon erbij, en laat de soep ongeveer 5 minuten zachtjes doorkoken
- E. Roer nu ook de room door de soep en voeg de garnalen toe
- F. Warm alles nog even goed door
- G. Jammie !!

Eet smakelijke gezond, met een groet van Tienieke