



## VERS GEMAAKTE CHAMPIGNONSOEP

Koken is mijn lust en mijn leven, dit al vele 10-tallen jaren lang. Omdat wij een regel hebben "maandag = soepdag", was het gisteren dus soepdag.

Vorige week hebben we een verse tomatensoep met paprika, dragon en

mosterd gegeten. Het recept ligt thuis, dus die komt nog wel eens hier te staan. Daar kregen we al bijna woorden om de hoeveelheid. Want het moet van mijn man altijd in de 'niet teveel maken'-pan ! In de regel is dat ook genoeg. Maar als de soep absoluut onbetaalbaar lekker is, gaat het mis.

Gisteren hebben we een bijzondere soepdag gehad, we kregen woorden om de hoeveelheid soep. Het was zo vet lekker !

Dus hebben we direct afgesproken om de volgende week maandag deze soep nog eens te maken. In een grotere pan !

Het is in 30 minuten klaar en in 10 minuten op !

### Recept :

Voor 2 a 3 personen.

- Neem 300 a 400 gram verse champignons (dit lijkt veel te veel, maar iedereen schept ze direct uit de soep !)
- Neem ca 50 a 60 gram boter
- 3 afgestreken eetlepels bloem
- 1 1/2 paddenstoelen bouillon tabletje
- 200 ml slagroom
- 0,5 liter water
- een 1/4 theelepeltje maizena meel mengen met een eetlepel koud water, misschien heb je het nodig, als de soep te 'dun' is.
- flinke eetlepel verse fijngesneden peterselie
- Peper en zout naar smaak.

### Bereiden :

- + Was en snij de verse champignons, in ca 6 schijfjes uit één champignon.
- + Kook alvast de halve liter water in een grotere soeppan
- + Doe een beetje heet water in een bekertje, en roer de anderhalve ( 1 1/2 ) paddenstoelen bouillontablet erin. Roeren en oplossen.

### Soepsaus maken,...

- + Neem een grote koekenpan, doe er de 50 a 60 gram boter in.
- + Als deze boter warm is, doe je alle gesneden champignons erbij.
- + Even op middelhoog vuur omscheppen.
- + Als ze beginnen te geuren, doe je afgestreken eetlepels bloem er ook rustig bij.
- + Terwijl je rustig roert en roert,.. moet je erop letten dat de champignons NIET bruin worden. Dan is het lekkere er af ! Wel moeten ze een beetje grijs-gaar worden. Gewoon sappig lekker gaar. Niet "sissend heet"!
- + Nu doe je de beker paddenstoelenbouillon erbij.
- + Roer voor 30 seconden.
- + En dan de 200 ml room erbij,..
- + Roeren en roeren,.. nu gaat boel dik worden,..
- + Even rustig alles mengen en je ruikt wel als het goed is, na 1 minuut.

### **Nu de soep maken,....**

- + Pak de pan heet water en doe daar nu, héél voorzichtig, de inhoud van de koekenpan met dikke soepsaus in.
- + Roer goed door.
- + Is het te 'te dun' ? Neem dan een 1/4e theelepel maizena meel, doe het in een bakje met een eetlepel met koud water. Roeren en door de soep doen.
- + Laat de soep wel heet worden, maar NIET koken. Een beetje bruisbubbeltjes aan de rand is al genoeg. Zet de soep even weg, laat maar wat afkoelen.
- + Knip de peterselie en doe het door de soep
- + Afmaken met peper en zout.
- + Nu voel je de heerlijke dikke champignonsoep geur al in je buik.

En dan zet je eerst de soep op tafel, je schept die heerlijke champignons er alvast ruim uit, op je bord.

En roept dan pas,..

.."..Soep is klaar !.. Eten !..Kom!.."..

Broodje erbij, bijvoorbeeld lekker grof boerenbrood.

Hihihhi,.. eet smakelijk !