



Romige champignonsoep

Ingrediënten - voor ca. 4 personen

- Ca. 300 gram paddenstoelenmix (bijv. shiitakes en kastanjechampignons)
- 1 blik kokosmelk (400 ml)
- 1 ui
- 1 knoflookteen, geperst
- scheutje sojasaus
- 350 ml (paddenstoelen)bouillon
- Peper en zout, naar smaak
- (Vers) brood voor erbij

Benodigheden: soeppan, staafmixer

Methode

1. Snijd de ui in grove ringen. Verwarm een soeppan met wat olie en bak in een paar minuten de ui glazig. Voeg vervolgens de knoflook toe.
2. Hak of scheur de paddenstoelen in grove stukken en voeg ze toe aan de pan met uien, samen met de sojasaus, geperste knoflookteen en een klein snufje zout. Laat de paddenstoelen ca. 10 minuten meebakken op laag vuur zodat ze bruiner worden.
3. Haal een paar paddenstoelen uit de pan en leg apart voor garnering. Voeg vervolgens de kokosmelk en paddenstoelenbouillon toe aan de pan. Laat even meekoken en meng goed.
4. Pureer de soep dan met een staafmixer. Wil je een wat dunnere soep? Voeg dan wat extra bouillon toe. Breng op smaak op met peper en zout.
5. Garneer de soep met een paar gebakken paddenstoelen, druppeltje olijfolie en evt. extra zwarte peper. Serveer met een stuk (geroosterd) brood.

