



Grotchampignonsoep

Voorgerecht

Ingrediënten:

- 250 gr grotchampignons (Carrefour)
- 1 ui
- 30 gr Boter
- 2 sjalotten
- 40 gr bloem
- 1 ½ liter vlees- of gevogeltebouillon
- 1 dl room of melk
- 1 eierdooier
- fijngehakte peterselie, kervel of waterkers

Recept:

- **Spoel** de grotchampignons. **Snijd** ze in schijfjes en stoof ze gaar in een weinig boter.
- **Smelt** de overige boter en voeg de fijn gesneden ui en sjalotten bij en laat even fruiten. **Roer** er de bloem onder en leng aan met de bouillon en laat even doorkoken.
- **Voeg** de gestoofde champignons en het stoofvocht toe en breng op smaak.
- **Werk** de soep af met eierdooier en room of melk.
- **Versier** met fijngehakte peterselie, kervel of waterkers.

