



## Aardse champignonsoep met tijm

*Een volle champignonsoep met een aardse smaak en een toets verse tijm. Romig van textuur, maar licht in de maag.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE   |
|---------------|------------|----------|-------------|
| <b>15'</b>    | <b>27'</b> | <b>4</b> | <b>Soep</b> |

### Ingrediënten

500 gr champignons  
1 ui  
1 teentje look  
1 middelgrote aardappel (ca. 150 gr)  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel verse tijmblaadjes  
900 ml groentebouillon  
2 eetlepels magere kookroom  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de ui en de aardappel in blokjes. Pers de look.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Bak de champignons ongeveer 6 minuten tot al het vocht verdampt is en ze licht gekleurd zijn.
- 3.** Houd een handvol gebakken champignons apart voor de garnering. Voeg de ui, de look en de aardappelblokjes toe en stoof alles 3 minuten mee op een zacht vuur.
- 4.** Voeg de tijmblaadjes toe en giet de groentebouillon erbij. Breng aan de kook en laat de soep 18 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
- 5.** Mix de soep glad met een staafmixer. Roer de kookroom erdoor en warm kort op zonder te koken.
- 6.** Proef en kruid bij met zout en peper. Schep de soep in diepe borden en werk af met de achtergehouden gebakken champignons.

### Tip

Gebruik een mengeling van champignons en kastanjechampignons voor een nog vollere, aardse smaak.

### Lekker met

Een snede zuurdesembrood of een paar croutons passen goed bij deze soep.

### Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery