

# Champignonsoep:

## Ingrediënten 2 personen

- \* 250 gram champignons
- \* 5 dl tuinkruidenbouillon
- \* 5 dl volle melk
- \* 1 ui
- \* 2 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
- \* 30 gram boter
- \* 30 gram bloem
- \* 1 flinke scheut fruitige, droge witte wijn
- \* 1 teentje knoflook
- \* witte peper

## Bereidingswijze

De soep is gebonden op basis van een blanke roux. Roux is een mengsel van gelijke delen boter en bloem. Om soep te binden heb je minimaal 30 gram bloem en 30 gram boter nodig. Wil je een stevigere soep, gebruik dan 50 gram van beide ingrediënten.

Snippet de ui heel fijn en pers de teen knoflook uit. Smelt de klont boter in de soeppan op een rustig vuur.

Laat de boter niet kleuren. Fruit de ui en doe de knoflook erbij.

Laat de ui niet bruin worden, maar bak deze glazig. Doe de bloem in een keer in de pan en roer deze met een houten spatel door de boter en massa tot er een soort deeg is. Roer even goed door: je wilt geen klonten. Voeg nu langzaam de melk toe, terwijl je blijft roeren.

Voeg vervolgens de champignons toe en breng het mengsel rustig aan de kook. Voeg vervolgens de tuinkruidenbouillon toe.

Blijf de champignonsoep de hele tijd goed roeren. Melk brandt nou eenmaal snel aan en daar word je soep niet beter op.

Hak wat bladpeterselie heel erg fijn met je koksmes. Doe ca. 2 lepels vlak voor het opdienen door je zelfgemaakte soep, samen met een flinke scheut witte wijn.

Breng de soep op smaak met peper en eventueel wat zout.