



CHAMPIGNONSOEP



Ingrediënten (voor 3 liter of 12 porties):

- 1 ui
- Knoflook
- 1 kg boschampionns
- wit van prei van 3 dikke preistengels
- 3 liter water
- 6 vetarme kippebouillonblokjes
- een handje peterselie of pijpajuin
- 250 ml Alpro soya light cuisine



Bereidingswijze:

- Doe het water in een grote kookpot samen met de kippebouillonblokjes en laat dit koken.
- Pel de ui en snij deze in ringen.
- Was de boschampignons en snij in schijfjes.
- Was de prei en snij deze in ringen.
- Voeg de ui, boschampignons en het wit van prei toe aan de soep en laat het geheel nog 20 minuten doorkoken.
- Mix de soep door.
- Pel de teentjes knoflook en pers deze uit in de soep.
- Mix het geheel en roer er de Alpro soya light cuisine onder.
- Werk af met gesnipperde peterselie of fijngesneden pijpajuin.