



Grotchampignons soep met knoflookcreme

Ingrediënten (10 personen)

| | |
|----------------------|------------------------|
| Soep | Knoflookroom |
| 1,5 liter bouillon | 150 ml room |
| 3 sjalot | mespunt knoflookpoeder |
| 750 gram champignons | 1/2 bosje bieslook |
| 3 eigeel | peper, zout |
| 50 ml room | |
| scheutje olijfolie | |
| 25 gram boter | |
| 25 gram bloem | |

Bereiding

Snipper de sjalot en fruit deze in wat olijfolie. Laat de sjalot glazig worden. Maak ondertussen de champignons schoon en snij ze in vieren. Bak de champignons even mee. Maak een roux van de boter en de bloem en voeg de bouillon toe. Voeg daarna de champignons en de ui toe.

Breng aan de kook en als de champignons gaar zijn, deze uit de pan halen en met een staafmixer of keukenmachine heel fijn pureren. Doe de champignons terug in de pan en roer en nog eens met de staafmixer door. Breng op smaak met peper en zout indien nodig.

Klop het eigeel met de room luchtig. Haal de pan van het vuur en klop het eigeelmengsel door de soep. Klop de rest van de room half stijf en breng op smaak met knoflook, peper en zout. Snij de bieslook fijn.

Doe de soep in een diep bord en garneer met een toef knoflookroom en wat bieslook.