

## Recept Gebonden champignonsoep

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
champignons	200 gram
citroensap	2 eetlepels
water	8 dl
tabletten kruidenbouillon	2
margarine	40 gram
bloem	40 gram
peterselie	8 takjes

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Was de champignons, snij ze in plakjes en sprenkel er citroensap over.	Gootsteen, snijplank, koksmes	10 minuten
2	Breng het water met de bouillonblokjes aan de kook; kook hierin de champignons 3 minuten.	Fornuis, pan	5 minuten
3	Giet de bouillon door een zeef in een kom. Leg de champignons apart. Meet met een maatbeker 1 liter bouillon af uit de kom.	Pan, pannenlappen, zeef, kom, kommetje, maatbeker	2 minuten
4	Bind de soep door middel van een roux: - smelt de margarine (niet bruin laten worden!) - doe er de bloem bij en roer alles door elkaar - doe 1 dl van de bouillon erbij en breng dit al roerende aan de kook - roer de dikke pap goed glad - doe de rest van het water er al roerende scheutje voor scheutje bij. Roer de soep na elk scheutje goed glad.	Fornuis, pan, bakspaan	5 minuten
5	Sluit de pan en laat de soep 2 minuten zachtjes doorkoken.	Fornuis, pan	2 minuten
6	Was de peterselie en snijd deze fijn.	Gootsteen, snijplank, koksmes	-
7	Zorg dat de soep niet meer kookt en roer de champignons en de peterselie door de soep.	Fornuis, pan, pollepel	1 minuut
<b>Totale tijd</b>			<b>25 minuten</b>