|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Materialen** | **Technieken** |
| * 125 g Champignons
* 1 blokje kippenbouillon
* 250 ml water
* 100 ml melk
* 1 Uien
* 2 el Peterselie vers
* 50 g boter
* 60 g Tarwebloem
* 1 teen knoflook
* 1 snufje Peper wit
 | - Snijplank- Koksmes- Bakjes- Diepe borden- Maatbeker- Grote pan | * Snipperen
* Ciseleren (plakjes)
* Roux
 |

**Voorbereiding:**

1. **Lees het recept zorgvuldig door.**
2. Pas de hygiëne toe.
3. Weeg de ingrediënten af, indien mogelijk.
4. Zet alle materialen klaar.

|  |  |
| --- | --- |
| **Bereidingswijze:** | **Opmerkingen:** |
| 1. Maak een blanke roux: smelt gelijke delen boter en bloem in een soeppan op een lage stand.
2. Roer goed door tot er een soort deeg ontstaat. Voeg minimaal 50 gram bloem en boter toe om de soep te binden.
3. Snipper de ui en het knoflook heel fijn. Fruit de ui en voeg daarna de knoflook toe. Laat de ui niet bruin worden, maar bak deze glazig.
4. Voeg de melk langzaam toe, terwijl je blijft roeren.
5. Voeg vervolgens de champignons toe en breng het mengsel rustig aan de kook.
6. Voeg ten slotte de bouillon toe. Blijf de champignonsoep de hele tijd goed roeren.
7. Hak bladpeterselie fijn met een koksmes. Doe ca. 2 lepels vlak voor het opdienen door de zelfgemaakte soep.
8. Breng de champignonsoep op smaak met peper en eventueel wat zout.
 |  |

**Opmerkingen:**