

# Champignonsoep



## Voorgerecht

Soep

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Bereiding 30 minuten

**Seizoen:** Het hele jaar door uit Nederland



## Ingrediënten

- 50 gr boter
- 1 gesnipperde kleine ui
- het wit van 1 prei kleingesneden
- 1 el verse tijm
- 500 gr grotchampignons
- 60 gram bloem
- 8 dl bouillon van 2 paddestoelenbouillon blokjes of natuurlijk verse bouillon
- 5 el slagroom
- 2 el crème fraîche
- zout & peper
- fijngeknipte peterselie of bieslook voor de garnering

## Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een pan. Fruit de ui en de prei ongeveer 3 minuten.
2. Snijdt de helft van de champignons en dikke plakjes en doe die samen met de tijm ook in de pan. Bak deze dan 6 minuten, maar pas op dat de champignons niet bruin worden.
3. Doe de bloem erbij en roer met een houten lepel het mengsel gaar tot een roux dat duurt ongeveer 5 minuten.
4. Voeg de bouillon toe en roer goed door met een garde en breng aan de kook. Laat 2 minuten koken
5. Giet alles door een zeef in een andere pan en druk met een houten lepel alle vocht eruit. Het champignonmengsel in de zeef kan worden weggegooid.
6. Doe de slagroom en crème fraîche bij de soep en breng goed roerend aan de kook.
7. Snijdt de rest van de champignons in plakjes en doe bij de soep. Laat 3 minuten doorkoken. Strooi de peterselie of bieslook erover en serveer.

## Tenslotte

Marco Poldervaart, horecaondernemer in hart en nieren, topkok - Gouden Koksmuts in 2007, winnaar van internationale kookwedstrijden , SVH Meesterkok en coach van winnende koks - heeft naast zijn vrouw Inez en kinderen drie passies. Zijn restaurant De Gastronom, de restaurantwinkel Frish 'n Dish en (in ontwikkeling) Hotel Havenmantsje. Alle drie in het historische Friese havenstadje Harlingen. Ik bewonder hem zeer. Elke week maakte Marco een heerlijk gerecht op GPTV Friesland. In een aflevering maakt Marco een hele lekkere champignonsoep, om dat te zien klik dan [hier](#)! Je kunt ook ipv de room en crème fraîche 80 gram roomkaas met kruiden toevoegen of op het laatst een scheutje sherry toevoegen. Je kunt ook de 500 gram champignons wijzigen in 250 gr champignons die je gebruikt voor de bouillon en bij de eindbereiding aangevuld met 5 gram gedroogde eekhoorntjesbrood, die je een halfuur laat weken in warm water en dan kleiner snijdt. Wil je de soep spectaculair serveren, verstop hem dan onder een hoedje van bladerdeeg. Schep de soep in ovenbestendige soepkoppen. Leg over elke kom een plakje ontdooid bladerdeeg en druk die goed vast. Bestrijk het deeg met een losklopt ei en strooi er wat sesamzaad over. Schuif de kommen in een voorverwarmde oven van 200 graden en bak het deeg tot bolle goudbruine hoedjes. Dien de soep direct op. Een **Heldere champignonsoep** is ook lekker. Bij deze versie kun je de champignons wel mooi bruin bakken voor de kleur. Ga als volgt te werk. Snijdt 500 schoongemaakte champignons (grotchampignons mag in deze versie ook) in dikke plakjes. Verhit in een pan 1 dl zonnebloemolie en doe daar 1 kleingesneden ui, de champignons en 50 gram hamblokjes bij. Breng op smaak met zout en peper. Blijf doorbakken tot de champignons bruin en al hun vocht hebben verloren. Voeg dan een flinke hand fijngesneden peterselie toe en bak even door. Voeg nu 1 liter water en 2 paddestoelenbouillonblokjes toe breng aan de kook en laat 20 minuten op een zacht vuur trekken. Doe de soep in mooie soepkoppen en doe er een heel klein scheutje cognac bij. Beslist niet te veel! Bestrooi met een beetje fijngehakte peterselie en serveer.