



Thermomix champignonsoep

Ingrediënten

- 1 ajuin
- 1 eetlepel boter of olijfolie
- groentebouillon
- 500 gr champignons
- 100 gr room
- 100 gr Roomkaas (zoals Philadelphia)
- peper, zout



Instructies

- Schil de ui en voeg toe voeg aan de mengbeker, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg schepje boter of ghee of olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Was ondertussen de champignons, snij onderaan de onderkant af.
- Voeg de champignons toe, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg groentebouillon toe en voeg water toe tot je champignons net onder staan
- 12 min /100 graden/snelheid 2
- Mix de soep 2 min/snelheid 10
- Voeg 100 gr room en 100 gr roomkaas toe, kruid met peper en zout, warm nog heel even op tot 90-95 graden, 4 min/90-95 graden/snelheid 2
- Serveer de soep, smakelijk!