

# Champignonsoep

---

## Wat heb je nodig

250 gram champignons  
1 ui  
25 gram boter  
3 eetlepels crème fraîche  
1 eetlepel bloem  
750 ml water  
1 boullontablet



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.  
Snijd de champignons in plakjes.



Doe de boter in een pan en zet de pan op de kookplaat.  
Laat de boter smelten op de laagste stand.  
Doe de ui in de pan en bak ze al roerend 5 minuten.



Doe de plakjes champignons in de pan bij de ui.  
Bak dit al roerend ook 5 minuten.  
Doe de crème fraîche erbij.



Doe de bloem ook in de pan.  
Roer alles goed door elkaar.  
Bak dit al roerend 1 minuut.



Schenk al roerende het water erbij.  
Zet de kookplaat op de middelste stand en blijf roeren tot het kookt.  
Zet de kookplaat op de laagste stand als het begint te koken.



Doe de boullontablet erbij en roer het goed door elkaar.  
Doe het deksel op de pan en laat 15 minuten heel zachtjes koken.  
Regelmatig roeren.

---