

Willy's aardappelsoep

Wat heb je nodig

- 1 zakje aardappelpuree (naturel)
- 1 pakje houdbare slagroom
- 1 bakje champignons
- 1 grote ui
- 50 gram verse bieslook
- 1 groentebouillontablet
- 1 liter water
- 50 gram chorizo (vleeswaren)
- 10 gram boter



Schil 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, zet hem op de kookplaat, op de middelste stand.

Als de boter gesmolten is, de ui erbij doen en 2 minuten zachtjes bakken.

Doe de champignons erbij en bak al omscheppend nog 2 minuten.



Schenk het water bij de champignons in de pan.

Doe de aardappelpuree erbij.

Roer alles goed door elkaar.



Breng de soep al roerende aan de kook.

Verkruiemel de bouillontablet en doe hem in de pan.

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het 15 minuutjes zachtjes koken, regelmatig roeren.



Snijd de chorizo in kleine stukjes en doe ze in een schaalje.

Was de bieslook en dep ze droog met keukenpapier.

Snijd de bieslook fijn.



Zet de kookplaat uit.

Doe de slagroom en de bieslook in de pan en roer het door elkaar.

Dien de soep gelijk op, geef de chorizo er apart bij.