

# CHAMPIGNONCREMESOEP



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4

- 400 g champignons - 6 glazen water - zout - 6 afgestreven el zetmeel - 20 cl room

---

1. Hak de champignons in de kom met het metalen mes en de BlenderMix gedurende 5 min. tot een fijne pasta. Doe de pasta over in een pan.
2. Mix vervolgens het water, het zetmeel en het zout en voeg het mengsel toe aan de champignons.
3. Laat op matig vuur 15 tot 20 min. koken.
4. Schenk de bereiding in een soepterrine en voeg er de slagroom aan toe. Goed mengen en opdienen.