

Ingrediënten voor 2 personen

2 Grote uien 1/2 Bakje
kastanjechampignons 1 Liter
water 2 Runderbouillontabletten
of Groentebouillontabletten Ca.
50 gr. boter 1 Laurierblaadje Wat
verse of gedroogde kruiden
Stokbroodje Geraspte kaas

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Uiensoep met kastanjechampignons

Dit recept is gemaakt op basis van mijn eerdere recept van uiensoep. Ik was benieuwd of kastanjechampignons een meerwaarde aan de soep geven en...dat is gelukt. De soep is heerlijk en makkelijk te maken.

Hulpmiddelen

Pan Koekenpan Oven 2 Soepkommen

Bereidingswijze

Pel de uien en snij deze in ringen. Smelt wat boter in de pan en bak de uien op hoog vuur al roerende wat aan. Zet het vuur lager, voeg het laurierblaadje toe en laat de uien in ca. 45 minuten zacht en gaar worden. Borstel intussen de champignons schoon, snijd ze in plakjes en bak ze in de Koekenpan tot ze zacht zijn en zet het vuur uit. Verwarm de oven op 180 graden, snij het stokbrood in stukjes en bestrooi ze met geraspte kaas. Als de uien zacht en gaar zijn voeg je 1 liter water toe met de bouillontabletten. Breng de soep aan de kook, voeg de champignons toe en laat de soep 10 minuten zachtjes pruttelen. Voeg er naar smaak nog wat kruiden aan toe. Leg ondertussen de stukjes stokbrood in de oven en verwarm deze totdat de kaas gesmolten is. Verwijder het laurierblaadje en verdeel de soep over de soepkommen. Leg in elke gevulde soepkom een stukje stokbrood.

Serveertips

Liever koolhydraatarm? Dan geen strokbrood met gesmolten kaas toevoegen.

