

## Ingrediënten

Bereidingstijd 20 minuten DIT  
HEB JE NODIG 400 gram  
champignons 1 klein teentje  
knoflook 25 gr boter of margarine  
2 kruidenbouillonblokjes 3  
druppeltjes citroensap (flesje) 1 dl  
halfvolle koffiemelk en room

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Kinderkeuken  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Champignonsoep

CHAMPIGNONSOEP Voor 4 kinderen

### Hulpmiddelen

KEUKENMATERIAAL weegschaal vergiet snijmesje snijplank pan  
houten lepel maatbeker

### Bereidingswijze

WERKWIJZE 1. Was de champignons in het vergiet. Snijd ze in stukjes op de snijplank 2. Pel de knoflook en snijd hem in heel kleine snippertjes op de snijplank 3. Doe de boter in de pan en zet hem op het fornuis. Zet het vuur aan en laat de boter smelten. 4. Voeg de champignons en de knoflook toe als het schuim wegtrekt. 5. Zet het vuur laag en laat ze ongeveer 10 minuten smoren (zachtjes bakken) Roer af en toe met een houten lepel 6. Voeg dan water en bouillonblokjes toe. Zet het vuur hoger 7. Laat de soep ongeveer 5 minuten doorkoken. 8 Doe de koffiemelk en het citroensap bij de soep en roer nog even voordat je de soep serveert.

### Serveertips

TIP. Voeg kleingesneden, verse peterselie toe: dit geeft een extra heerlijk smaakje.