

Ingrediënten voor 6 personen

25 gram gedroogde crepes  
[eekhoortjesbrood]verkrijgbaar  
bij de supermarkt 125 gram  
kastanjechampignons 1 flesje  
Maggi Basis voor  
champignonsoep 1 pakje Maggi  
Soepenbinder 1 dl slagroom  
1 eetlepel fijngehakte peterselie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## romige paddestoelensoep

### Hulpmiddelen

Kom zeef scherp mes maatbeker

### Vorbereiding

Was de gedroogde paddestoelen onder stromend water. Doe de paddestoelen in een kom en giet er 2 dl kokend water op, laat 1 uur weken. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes. Giet de geweekte paddestoelen af door een zeef, vang het weekwater op. Hak de paddestoelen fijn met een scherp mes. Doe het opgevangen weekwater in een maatbeker en vul het aan met water tot 1? liter. Breng het flesje Basis voor Champignonsoep met het vocht aan de kook, laat de champignonplakjes en de gehakte paddestoelen 15 minuten zachtjes meekoken.

### Bereidingswijze

Klop intussen de slagroom lobbij, maar niet te stijf. Bind de soep met het zakje Soepenbinder.

### Serveertips

Serveer de soep in diepe borden, schep er 1 eetlepel slagroom op en geef een draai met een vork zodat er een mooie krul ontstaat. Garneer met peterselie.