



Champignonsoep met drie kleuren paprika

Datum: 04-11-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 uien
- 75 gram boter
- 75 gram bloem
- 2 liter koude runderbouillon
- peper
- zout
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 500 gram champignons
- 200 gram verse roomkaas met tuinkruiden
- vers gehakte peterselie

Bereidingswijze:

Snipper de uien fijn, smelt de boter en bak de uien enkele minuten zacht aan. Voeg dan de bloem toe en roer het geheel goed op tot er een deegballetje ontstaat. Giet dan de koude bouillon erbij en breng de soep al roerende aan de kook. Laat de soep gedurende 30 minuten zacht koken, wel af en toe blijven roeren. Maak de champignons schoon en snijdt deze in plakjes. De paprika's in kleine blokjes snijden en deze aan de soep toevoegen samen met de champignons en 10 minuten mee laten trekken in de soep. Dan de verse roomkaas toevoegen en deze zacht laten smelten. De soep afmaken met peper en zout en evt. een scheutje room erbij gieten.