

## Oma's soep Champignonsoep

Ingrediënten:

30	Liter	
15	liter	Water
11	kg	Dun gesneden Champignon
1250	Gr	Boter
1500	Gr	Bloem
6		Ui (gesnipperd)
450	gr	Groentebouillon
4	liter	Slagroom
25	cl	Witte wijn
4	bos	Peterselie
	beetje	Zout
	beetje	Peper
250	Gr	Boter voor bakken champignon
1	Etl	Thijm
1	etl	oregano

### Bereiding

Laat 1250 gram roomboter smelten (niet kleuren) en uit bruisen en voeg dan de bloem toe en

maak hier een roux van. De roux heeft een aantal minuten nodig om op laag vuur te garen, maar mag niet bruin worden. Daarna: Laat de roux afkoelen.

Bak de dun gesneden champignons met roomboter (250 gram). Voeg halverwege de gesnipperde ui toe en blus het als laatste af met de witte wijn.

Breng 15 liter water met 4 liter ongezoete slagroom aan de kook en voeg dan de kippenbouillon pasta. Voeg de gebakken champignons met vocht en al toe aan de groentebouillon;

Als de roux afgekoeld is doe je beetje voor beetje de bouillon erbij en warmt het op zodat de

soep begint te binden;

Dit herhaal je tot de bouillon volledig bij de roux zit en laat het 5 minuten zachtjes

Doorkoken. Als laatste voeg je de klein fijn gehakte peterselie toe. Breng op smaak met zout en peper.