



Gevulde champignon-preisoep

met tijm en pizzabroodjes



30-40min



2 personen

| xxx

Wat je van ons krijgt

- 1
- 9
- 7
- 9

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- oven met grillfunctie
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 510kcal, vet 15.1g, koolhydraten 60.8g, eiwit 25.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kastanjechampignons schoonboenen en in vieren snijden. **Knoflook** pellen en fijnhakken. **Tijmblaadjes** van takjes ritsen, takjes wegdoen. **Prei** zonder stronk in de lengte halveren, in 1cm brede repen snijden. **Preirepen** in vergiet wassen en uit laten lekken. **Bleekselderij** in 1-2cm brede stukken snijden.



4. Smaakmakers toevoegen

Ondertussen **gedroogde porcini**, 700ml water en **groentebouillonblokjes** aan de groentepan toevoegen, met een deksel afdekken en ca. 15min op middellaag vuur laten koken. Zodra de **porcini** zacht zijn, pan van vuur nemen en alles met een staafmixer tot een gladde **soep** pureren. Evt. water toevoegen om de gewenste consistentie te krijgen.



2. Champignons bakken

1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur verhitten. **Champignons** toevoegen, met zout en peper kruiden en **champignons** 5-7min bakken totdat ze goudbruin beginnen te kleuren. **Knoflook** toevoegen en 1min meebakken.



5. Pizzabroodjes maken

Intussen **baguettes** in de lengte halveren en op een bakplaat leggen. **Bosui** zonder stronk in ringetjes snijden. **Gegrilde paprika** in 1cm grote stukken snijden en met **bosui** mengen. **Kaas** fijnraspen. **Broodhelften** met olijfolie besprenkelen. **Ui-paprikamengsel** en **kaas** erover verdelen, kruiden met zout en flink wat peper. **Broodjes** in 3-5min goudbruin bakken.



3. Prei toevoegen

Dan **helft van de champignons** uit de pan nemen en opzij zetten voor later. **Prei**, **bleekselderij** en **tijm** aan de champignonpan toevoegen en alles 3min op middelhoog vuur bakken, af en toe roeren. Ondertussen de oven op 225°C hetelucht/240°C met grill voorverwarmen.



6. Topping maken

Ondertussen **peterselieblaadjes** plukken en fijnhakken. Gehakte **peterselie** met **achtergehouden champignons** mengen, kruiden met peper en zout. **Soep** op smaak brengen met zout en peper, over kommen verdelen en met de **champignon-peterselietopping** garneren. **Pizza-broodjes** erbij serveren.