



De Kazerie  
Van der Hooplaan 176  
1185 GK Amstelveen  
020-3411231  
[info@dekazerie.nl](mailto:info@dekazerie.nl)  
[www.dekazerie.nl](http://www.dekazerie.nl)

## Italiaanse champignonsoep met truffel

### Ingrediënten:

- 250gr champignons
- 1,5 l bouillon
- verse tijm
- ½ tl. truffelolie
- ½ gesnipperde ui

Snijd de champignons in stukken en houd er 2 of 4 achter. Doe de rest in 1,5 l bouillon en laat 15 min. koken. Schep de champignons uit de bouillon, doe deze in de blender en voeg een kopje warme bouillon toe. Pureer de champignons en schenk deze in de rest van de bouillon. Voeg wat verse tijm en een ½ tl truffelolie toe, maar laat de soep niet meer aan de kook komen. Snijd de achtergehouden champignons in stukjes en fruit deze met een ½ gesnipperde ui goudbruin. Schep de soep over 4 borden, strooi het ui/champignonmengsel erover en voeg naar smaak crème fraîche toe.