



Voor 8 soepkommen

CHAMPIGNONROOMSOEP

- Fry-light bakspray of olijfolie
- 750 gram champignons
- 2 uien
- 2 stengels bleekselderij
- 1 prei, alleen het wit
- 1 l groentebouillon
- 0,5 liter magere melk
- 0,5 l Finesse kookroom light

- Zuivelspread light
- Verse bieslook

Verhit Fry-light bakspray of olijfolie in een pan en stoof hierin alle grof gesneden groente.

Overgiet met de bouillon en laat 15 minuten koken op hoog vuur.

Zet het vuur heel laag en voeg de melk toe.

Laat nog 15 minuten pruttelen.

Wat champignons uit de soep halen voor garnering

Haal de pan van het vuur en voeg de kookroom toe.

Pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel en zeef de soep voor een zacht effect.

Garneer met een schepje zuivelspread light, champignons en fijngehakte bieslook.

Smakelijk eten ☺