

ROMIGE CHAMPIGNONSOEP MET GROENTEBALLETJES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Groenteballetjes

250 tot 300 g gemengde paddenstoelen (zoals cantharellen, kastanjechampignons, champignons)

1 kleine wortel

1/4 venkelknol

1 kleine ui

1000 ml groentebouillon (van 1 bouillonblokje)

150 tot 200 ml (vegan) room

een paar takjes tijm (voor garnering)

olijfolie om te frituren

CULINAIRE TIPS

Serveertip

Deze soep smaakt nog lekkerder met warm brood.

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Trek in een lekkere warme soep op een koude winterdag? Maak dan deze overheerlijke rijkgevlude romige champignonsoep met de Garden Gourmet Groenteballetjes, eet smakelijk!

BEREIDING

1. Snij de groente

Snij de wortel, venkel en ui in kleine stukjes. Hak de champignons grof. Fruit het groentemengsel in de olie tot de ui glazig is. Voeg de gemengde champignons toe en bak ze mee.

2. Breng de soep aan de kook

Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Voeg de room toe, roer, breng weer aan de kook. Voeg eventueel wat zout toe.

3. Bak de groenteballen

Bak de Garden Gourmet Groenteballen rondom in een beetje olie lichtbruin en verdeel ze over soepkommen of borden.

4. Serveren maar!

Schep de soep met champignons op de groenteballetjes en garneer met tijm.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**