Snipper de ui en knoflook. Maak de champignons schoon en snij in plakjes. Stoof de groenten in wat boter.

Voeg 1,5l kokend water en het bouillonblokje toe. Laat een half uurtje sudderen.

Mix de soep en zeef ze eventueel. Roer de room erbij en breng op smaak met peper en zout.

Serveer in kommetjes en bestrooi met peterselie.

Smakelijk!

**Champignonsoep**

Ingrediënten:

500g champignons

1 ui

2 teentjes look

2 el gesnipperde peterselie

200ml room

Kippenbouillonblokje

Peper en zout