**Paddenstoelensoep**

**Benodigdheden:**

* 1 rode ui
* 400 gr gemengde paddenstoelen (bv. kastanjechampignons, cantharellen, shiitakes, oesterzwammen)
* 2 teentjes knoflook
* klontje boter
* 100 ml kookroom
* snufje tijm
* 1 liter groentebouillon
* snufje peper en zout
* Peterselie voor de garnering

**Materialen:**

Staafmixer

**Bereidingswijze:**

* Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
* Verhit de boter in een pan en voeg de ui en knoflook toe en fruit een paar minuten aan.
* Snijd de paddenstoelen in stukken en voeg samen met wat tijm toe aan de pan.
* Bak ze ongeveer 10 minuten op matig vuur totdat het meeste vocht verdwenen is.
* Schep ongeveer 1/3de deel uit de pan en bewaar apart.
* Voeg de bouillon toe aan de pan en breng aan de kook.
* Zet het vuur uit en pureer de soep fijn.
* Roer de kookroom erdoorheen en breng weer aan de kook.
* Proef of er eventueel nog wat zout of peper moet.
* Schep als laatste de bewaarde paddenstoelen bij de soep en verwarm nog een minuutje mee.
* Schep de soep in borden of kommen en bestrooi met wat gedroogde of verse peterselie.