

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegetarische 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 TIP

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 rijkgevulde romige champignonsoep met groenteballetjes, eet smakelijk!

INSTRUCTIES VOOR 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 balletjes en garneer met tijm.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)