Soep van wilde paddenstoelen

Romige soep met knapperige bite



Ingrédients

- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 450 g verse wilde champignons
- handje verse peterselie en verse tijm
- 450 ml groentebouillon
- 350g kikkererwten, uitgelekt en afgespoeld
- 1 theelepel gedroogde chilivlokken
- 200 ml Alpro Plantaardig Alternatief voor Room + extra voor topping
- Zuurdesembrood, gesneden
- Alpro bakkenen braden
- Olijfolie

Méthode

1. Verwarm je oven voor op 200°C. Snijd de sjalotjes, knoflook en peterselie fijn en snijd de champignons in kleine stukjes.
2. Smelt de Alpro Bakken en Braden in een grote pan en voeg de sjalotten,

knoflook, champignons en de helft van de kruiden toe. Bak tot de groenten mooi bruin kleuren, giet daarna de groentebouillon erbij. Laat even sudderen.

3. Schep de uitgelekte kikkererwten in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie, bestrooi met de gedroogde chilivlokken, de overige peterselie en de tijm. Roer alles om. Rooster nu de kikkererwten 20-25 minuten tot ze knapperig en goudbruin zijn.
4. Roer het Alpro Plantaardig Alternatief voor Room door het groentebouillonmengsel en haal het van het vuur. Maak er met een staafmixer een mooie gladde soep van. Als het te dik is, voeg je gewoon wat extra water toe. Breng op smaak met peper en zout.
5. Rooster het brood - of bak het in een pan met een beetje Alpro Bakken en Braden.
6. Serveer de soep met de geroosterde kikkererwten, extra tijm en een scheutje extra room, plus de knapperige toast om te dippen. Smakelijk!

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be