

# Zuppa di funghi

Champignonsoep

## Voorgerecht

Calorieën per portie : 190 Kcal

Bereidingstijd : 30 mn

### Ingrediënten

voor 4 personen :

- 400 g champignons (mengeling van bv : eekhoorntjesbrood, cantarellen, enz.)
- 2 teentjes look
- ½ glas droge witte wijn
- 1 l groentebouillon
- Carapelli Extra Vierge olijfolie
- 1 bot peterselie
- zout en peperkorrels

### Bereiding :

- 1** Borstel de champignons schoon en reinig ze vervolgens met een natte doek (u kan ze best niet in water leggen, als deze procedure niet voldoende is kan u ze wel snel met water afspoelen).
- 2** Snijd de onderkant van het steeltje en snijd vervolgens de champignons in even grote schijfjes. Vul de bodem van een grote kookpan met Carapelli Extra Vierge olijfolie en fruit hierin de champignons met de gepelde en gehakte teentjes look en voeg wat gehakte peterselie toe. (houd nog wat peterselie over om op de soep te strooien bij het serveren).  
Haal de look uit de pan als hij goudbruin gebakken is, haal uit de pan en doe de wijn bij de champignons. Breng op smaak met zout en peper en laat enkele minuten sudderen. Voeg de groentebouillon toe en laat alles nog ongeveer 10 min. zachtjes koken. Roer af en toe.
- 3** Haal de pan van het vuur als de soep dikker wordt en serveer. Voeg aan ieder bord een scheutje Carapelli Extra Vierge olijfolie toe, een beetje peper en grof gehakte peterselie.

### Tip :

Serveer bij deze soep enkele sneden geroosterd brood.

krediet : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL



DAL 1893  
**Carapelli**  
FIRENZE