



Champignonsoep

ingrediënten:

1 (middelgrote) ui
2 doosjes (totaal 500 gram) champignons
2 el zout
2 el uienpoeder
200 ml kokosmelk (ongezoete)
1,5 liter water

Fruit de uien en de champignons met het zout en de uienpoeder. Voeg een halve liter water toe en breng aan de kook. Laat ongeveer anderhalf uur op zacht vuur (kleine pit) doorkoken.

Voeg daarna nog een liter water toe en 200 ml kokosmelk en breng weer aan de kook.

(tip: restjes kokosmelk kun je niet lang in de koelkast bewaren, maar wel invriezen. Ik gebruik ijsklontbakjes, zodat ik kleine hoeveelheden tegelijk kan ontdooien.)