

Ierse Champignon Soep

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid	8 liter	1 Liter
Ingrediënten	350 gram boter 250 gram bloem 1 kilo fijngehakte uien 4 kilo champignons zout en peper 4 liter melk 5 liter kippenbouillon	<ul style="list-style-type: none">• 60 gr• 30 gr• 120 gr• 450 gr • ½ l• ½ l•

Bereiding

Smelt de boter boven laag vuur in een soeppan. Doe de uien erbij en laat in 10 minuten zacht en glazig smoren. Hak ondertussen de champignons zeer fijn. Doe ze bij de uien en laat nog 3-4 minuten smoren. Voeg de bloem toe en laat dit 2-3 minuten meebakken. Breng op smaak met zout en peper. Voeg geleidelijk de melk en bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Controleer of er nog zout en peper nodig is

Smaakmakers

Indien de soep te flauw bouillonblokjes toevoegen.

Indien de soep te waterig of te zout kookroom toevoegen

Te weinig smaak champignons in een aparte pan bakken en toevoegen