

Champignonsoep met garnalen en sojasaus

Deze smaakvolle soep zet je binnen 15 minuten op tafel! Lekker voor een lichte lunch of voorafje.

Het recept is afkomstig uit het boek Puur eten dat je gelukkig maakt van Pascale Naessens

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 15 minuten

Deze smaakvolle soep zet je binnen 15 minuten op tafel! Lekker voor een lichte lunch of voorafje.

Het recept is afkomstig uit het boek Puur eten dat je gelukkig maakt van Pascale Naessens

Bereidwijze

1. Maak de champignons schoon en snijd ze in kwarten.
2. Stoof ze flink in olijfolie en kruid alleen met peper.
3. Hak intussen de lente uitjes fijn.
4. Zodra de champignons gaar zijn, voeg je water toe, tot ze net onderstaan en de 4 eetlepels sojasaus.
5. Laat nog even goed doorkoken.
6. Haal de pan van het vuur, voeg de lente uitjes en de grijze garnalen toe.

TIP Wil je het soepjes nog smaakvoller maken, voeg dan wat extra koriander, knoflook of limoensap toe.

Ingrediënten

- 200 gram bruine champignons
- 100 gram gepelde grijze garnalen
- 4 lente uitjes
- 4 eetlepels sojasaus
- Betis bakolijfolie

accessoires