

Soep van aardpeer met champignons en bacon

Ingrediënten (voor 4 pers):

1 kg aardperen
1 grote ui
1 teentje knoflook
2 eetlepels boter
2 liter kippenbouillon
1 flinke scheut room
4 sneetjes bacon of spek
400 gram champignons

Bereidingswijze:

Snipper de ui en plet de knoflook.

Schil de aardperen en snij ze in stukken.

Stoof de ui in boter, doe er dan de knoflook en de aardperen bij en bevochtig met de bouillon.

Giet er een flinke scheut room bij (o.a. voor een mooie witte kleur).

Als de aardperen goed gaar zijn - na zo'n 20 min tot een half uur - mix je de soep in een blender.

Kruid met peper en zout.

Borstel de champignons schoon, snij ze in plakjes en bak ze kort in hete boter.

Snij de bacon fijn en voeg die eventjes bij de champignons.

Schep de soep in borden en voeg er op het laatste moment de champignons en bacon aan toe.