Los de groentebouillonblokjes op in 1,5l heet water en laat dit afkoelen.

Snipper de uien fijn en snijd de champignons in schijfjes.

Stoof de uien glazig in de boter en voeg de champignons toe. Laat 5 minuten stoven.

Bestrooi met de bloem en laat even mee bakken tot de bloemgeur verdwenen is.

Voeg al roerend geleidelijk de bouillon toe en laat afgedekt 20 minuten koken.

Voeg de kruidenkaas toe en mix de soep. Laat de soep niet meer koken. Breng op smaak met peper en zout en werk af met de fijngehakte peterselie.

Smakelijk!

**Champignonsoep met kruidenkaas**

Ingrediënten:

500g witte champignons

2 uien

150g kruidenkaas

30g boter

30g bloem

2 el fijngehakte peterselie

2 groentebouillonblokjes

Peper

Zout