**Naam recept:**

**Naam leerling: ivana verstegen 3-4 personen**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ingrediënten:***     * 2 bakken champignons   ( ongeveer 450 gram )   * 1 ui * 50 gram boter * 50 gram bloem * 3 dl melk * 6 dl water * 1 bouillonblokje * 4 eetlepels room * Takje pererselie   ***Materialen:***     * Groten pan * Garde * Snijplank – groen * Mes * Kopje * Schaar * Houten lepel * Afvalbak | ***Bereidingswijze:***  ***1.*Was je handen en zet alle materialen klaar.**  **Zet de groenen plank klaar en snij de champignons in dunnen plakjes .**  ***2.*  maak de ui schil vrij en maak hem goed schoon.**  **3. snij de ui van boven naar beneden half door**  **en daarna in plakjes .**  **4. leg de ui op zijn kant draai de ui een kwart slag en snij hem in dunnen plakjes .**    ***5.* zet de pan op het vuur en doe de boter er bij .**  **6. doe de ui bij de boter in de pan en laat dit in de boter glazig worden .**  **7. voeg de champignons toe bij de glazige ui en bak die champignons even mee.**  **8. strooi nu de bloem er over er roer die er door bij de champignons en ui en roer die goed door elkaar.**  **9.schenk met kleine beetjes het water en de melk er bij en blijf roeren.**  **10. voeg de bouillonblokje toe en laat de soep**  **15 minuten koken .**  **11. roer af en toe door de soep.**  **12 breng champignonsoep op smaak met peper en zout. .**  **13. was de peterselie en knip het fijn in een kopje**    **14. als je de peterselie fijngemaakt heb voeg die toe bij de champignonsoep**  **15. roer het nog eens goed door de soep**  **16. nu is het klaar en kan je beginnen aan de soep** |