**Romige paddestoelensoep**

Nodig:

1 ui

Volle koffielepel knoflook

500 gr champignons & kastanjechampignons

2 el mascarpone

1 ltr paddenstoelenbouillon (van 2 blokjes)

Wat gedroogde tijm

Peper en zout

Arachide olie

Bereiding:

Pel en snipper de ui. Fruit dit samen met de knoflook aan in een beetje olie. Voeg hier een beetje tijm aan toe. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukken. Voeg de paddenstoelen bij de uien en bak ze kort mee. Haal een deel van de paddenstoelen uit de pan voor de garnering. Voeg een liter warme bouillon toe. Voeg 2 flinke eetlepels mascarpone toe en roer de soep door elkaar. Laat even koken. Pureer de soep glad met een staafmixer. Breng de soep extra op smaak met peper en zout. Verdeel de paddenstoelensoep over kommen voeg hier wat paddestoelen aan toe.