



# TOPINAMBOERSOEP

## Ingrediënten voor 8 personen:

- 1 kg aardperen (topinamboeren)
- 1 liter kippenbouillon
- ½ liter melk
- 4 sjalotten
- 200 ml witte wijn
- gebakken champignons
- citroensap
- peper en zout
- boter

## Bereiding:

- Schil de aardperen en snij ze in stukken. Besprenkel met citroensap om verkleuring te voorkomen
- Pel en snipper de sjalotten en fruit aan met wat olijfolie
- Voeg de aardperen toe en stoof het geheel verder aan
- Blus de aardperen met de witte wijn. Laat de wijn iets inkoken
- Voeg de bouillon toe en laat het geheel 15 tot 20 minuten koken
- Voeg de melk toe
- Snij de champignons in fijne stukken en bak de champignons in een andere pan in boter. Voeg peper en zout toe
- Pureer de soep
- Voeg de gebakken champignons toe
- Breng verder op smaak met peper en zout