



# Londonderrysoep (4 pers.)

## Ingrediënten

- 100 gram champignons
- 1 ui
- een scheut sherry
- 40 gram margarine
- 40 gram bloem
- 1 theelepel kerrie
- 1 bouillontablet
- een scheut kookroom of koffiemelk
- zout en peper



## Bereidingswijze

1. Snipper de ui.
2. Smelt de margarine in een pan en fruit daarin de ui.
3. Voeg de kerrie en bloem toe en warm dit goed door.
4. Voeg al roerende en in delen een liter koud water toe tot er een glad mengsel is ontstaan. Laat dit nog vijf minuten doorkoken.
5. Snijd intussen de champignons in plakjes.
6. Zeef de soep.
7. Voeg het bouillonblokje en de plakjes champignons toe.
8. Laat de soep nog vijf minuten doorkoken.
9. Maak het geheel op smaak met een scheutje sherry, kookroom, zout en peper.