Croque-Monsieur soldaatjes met champignon roomsoep

Ingrediënten:

- 2x HERTA Croque-Monsieur
- Kippenbouillon
- 750g champignons
- 1 preiwit
- 1 aardappel
- 1 stengel selder
- 2 knoflookteentjes
- 1 grote ui
- 250 ml light room
- 100g gerapte Emmentaler
- Olijfolie, bouquet garni

Bereiding:

- Los het bouillonpoeder op in de aangegeven hoeveelheid water.
- Snij de ajuin, knoflook, prei, aardappel en selder in schijfjes. Stoof in een grote kookpot met een scheutje olijfolie de ajuin en knoflook even aan. Voeg de prei, selder en aardappel toe en stoof en laat meestoven.
- Voeg vervolgens de champignons en het bouquet garni samen met de bouillon toe. Laat de soep gedurende 35 minuten goed doorkoken. Kruid voldoende met peper en zout.
- Haal de soep van het vuur, haal het Bouquet garni eruit en mix glad met een mixer (tot alle brokjes weg zijn, dit kan een tijdje duren.) Giet de room erbij en roer om.
- Bak ondertussen de HERTA Croque-Monsieur in een pan zonder vetstof, op een zacht vuurtje, 4 minuten langs elke kant krokant. Snij in reepjes.

- Verdeel de soep over de soepborden strooi er wat geraspte emmentaler over. Serveer met de HERTA Croque-Monsieur soldaatjes.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**