Champignonsoep met rolletjes Ham

Ingrediënten:

- 3 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 500g Champignons
- 1 ajuin & 1 knoflookteentje
- 1 bakje tuinkers
- 2 stengels selder
- 1 bot radijzen
- Kippenbouillon

Bereiding:

- Pel de ui en knoflook en snij deze en de selder in stukjes. Maak de champignons schoon en snij in plakjes of laat sommige kleine champignons heel. Los kippenbouillon op in de aangegeven warm water en breng aan de kook.
- Verhit een soeppan met olijfolie. Fruit hierin de ui, knoflook, selder en laurier tot de ui glazig is. Voeg vervolgens de champignons toe en blus met de bouillon en laat 10 minuten zachtjes koken. Breng verder op smaak met peper en zout.
- Snij de radijzen in schijfjes. Rol de sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham op en snij in gelijke stukken.
- Verdeel de champignonsoep over de kommen en voeg net voor het serveren de ham rolletjes, schijfjes radijs en tuinkers toe. Serveer met enkele sneetjes donker stokbrood. Eet smakelijk.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**