**Truffelsoep**

bospaddenstoelen  
knoflook  
truffelschillen  
truffeljus  
verse zwarte truffel  
uien

rozemarijn  
tijm  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
room  
Parmezaan  
peper & zout  
peterselie

Maak een soepje van grof gesneden ui, knoflook, bospaddenstoelen of bruine kastanjechampignons, truffelschillen, truffeljus en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Breng op smaak met gedroogde tijm, rozemarijn, peper.

Mix de soep met de handmixer en zeef. Meng er wat room onder. Giet de soep in een voorverwarmde koffiepot.

**In de borden**: een theelepeltje gehakte peterselie, op plakjes gesneden truffel en Parmezaan schaafsel.

Dien de borden op en giet er aan tafel de soep in.