

Prei- aardappel soep

Ingrediënten

300 aardappelen
1 dikke prei
1 teentje knoflook
1 liter kippenbouillon
Scheutje slagroom
Eventueel peterselie of bieslook om te garneren
Peper en zout
Olijfolie
1 pak afbakbrood
Pakje roomkaas drentse Aa

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijkmatige stukken van zo'n 3 x 3 cm. Was de aardappelen. Was de prei en snijd deze in ringen. Je kunt de prei het beste eerst halveren, dan kun je hem goed schoonspelen onder de kraan.

Hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in een grote soeppan in wat kokosolie. Voeg de mosterd en de prei toe en bak dit kort mee.

Voeg nu de aardappelen en de bouillon bij de prei.

Laat de aardappeltjes in ongeveer 10 tot 15 minuten gaar koken. Ze zijn gaar als ze direct van je mes glijden, nadat je er in geprikt hebt.

Pureer de soep glad met een staafmixer. Voeg een scheutje slagroom toe en garneer de aardappel-preisoep eventueel met wat peterselie of bieslook

Serveer met de maisciabatta en kruidenkaas

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpaulineskeuken.nl
Februari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

