

Geroosterde preisoep met peterselie-ansjovisolie

Ingrediënten

- 1 kilo prei
- 7-8 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook fijngesneden
- 2 grote aardappels in blokjes gesneden
- 1250 mililiter bouillon (2,5 tablet)
- 3 ansjovisfilets in olijfolie (Bewaar de rest voor een recept van volgende week)
- 1 eetlepel peterselie
- 4 pompoenka (Verbeek)
- 1 x alfalfa
- 2 x avocado

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de wortel en het donkergroene gedeelte van de prei. Halveer de prei in de lengte en halveer nogmaals in de breedte. Was de prei en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de prei met 3 eetlepels olijfolie. Rooster de prei 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Verhit in een soeppan 2 eetlepels olijfolie. Fruit de knoflook met de aardappel een paar minuten. Schep de prei erdoor en bak nog 2 minuten. Schenk de bouillon bij de prei en breng tegen de kook. Kook de soep 15 minuten. Pureer intussen met de keukenmachine of staafmixer 3 ansjovisfilets met een flinke scheut olijfolie. Meng de peterselie erdoor.

Maak de staafmixer schoon en pureer de soep. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Schep de soep in 4 kommen en maak af met een straaltje peterselie-ansjovis olie. Serveer met de pompoenka's belegd met avocado, peper/zout en alfalfa

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: het tijdschrift *Delicious*
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel