

Aardappel- preisoep

Wat heb je nodig

140 gram aardappelen
100 gram prei
500 ml water
125 gram spekblokjes
1 sjalotje
1 bouillontablet
75 ml slagroom
1 eetlepel olie



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekjes in de koekenpan.
Bak ze 20 minuten, schep ze regelmatig om.
Laat de spekjes op keukenpapier uitlekken.



Schil de aardappelen en was ze.
Snijd de aardappelen in plakken.
Snijd de plakken in blokjes.



Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden en was hem goed schoon.
Snijd de prei in dunne ringen.
Pel het sjalotje en snijd het in kleine stukjes.



Doe de olie in de pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui in de pan en bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe de prei in de pan.
Doe de aardappelen er ook bij.
Bak dit al omscheppend 5 minuten.



Schenk het water erbij en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de bouillontablet in de pan en roer het er door.
Laat de soep 20 minuten zachtjes koken.



Pureer de soep met de staafmixer.
Doe de soep weer terug in de pan.
Schenk de slagroom erbij en roer het er door.
Schep de soep in kommen en geef de spekjes erbij.