Aardappelsoep

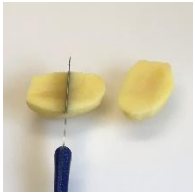
Wat heb je nodig

250 gram aardappelen
125 gram spekreepjes
1 ui
3 takjes peterselie
1 eetlepel olie

500 ml water
1 bouillontablet
2 eetlepels melk
1 theelepel tijm
1 eetlepel crème fraîche

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.

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de peterselie en laat ze drogen op keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.



Schil de aardappelen.
Was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in stukken.

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

Doe de aardappelen ook in de pan.
Doe de tijm en het water erbij.
Doe de bouillontablet er ook bij en roer het door elkaar.
Doe het deksel op de pan en breng het aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand
Laat de soep 20 minuten zachtjes koken.
Haal de pan van de kookplaat.
Pureer de soep met de staafmixer.

Zet de pan terug op de kookplaat.
Doe de melk bij de soep en roer het goed door elkaar.
Schep de soep in kommen.
Garneer de soep met crème fraîche, spekjes en peterselie.