

Recept
Soep van Prei



Ingrediënten:

Ui
Prei
Aardappel
Knoflook
Olijfolie of (room)boter
Groentebouillon / bouillonblokje
Slagroom
Azijn

Peper en zout

Werkwijze

--

Maak de uien en knoflook schoon en snij grof.

--

Maak de prei schoon en snij grof.

--

Schild de aardappel en snij in blokjes.

--

Verwarm de olie of boter in een grote pan. Bak de ui en knoflook kort.

--

Voeg daarna de prei en aardappel toe. Schep om en bak kort mee.

--

Blus met een scheutje azijn.

--

Voeg nu water toe en verkruiemel de bouillonblokjes erover. Breng aan de kook en laat ongeveer 30 minuten zachtjes doorkoken.

--

Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine.

--

Proef en voeg peper en zout en slagroom naar smaak toe.

Nodig:

Soeppan, staafmixer

Hoeveelheden:

7 personen:

- 150 gram uien
- 2 tenen knoflook
- 800 gram prei
- 2 aardappels
- 200 ml slagroom
- 1.5 liter bouillon

15 personen:

- 3 uien
- 4 tenen knoflook
- 1500 gram prei
- 4 aardappels
- 300 ml slagroom
- 2.5 liter bouillon