

Aardappel-preisoep (basis)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 45min

Van de Streekmolen:

- 2 preien
- 3 grote aardappelen

En verder:

- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 1 liter kippenbouillon
- 250 ml crème fraîche
- 1 scheut olijfolie
- 1 blaadjes laurier
- Zout en peper

Pel de ui en snipper deze. Pel de knoflook en pers de knoflook. Snijd de prei in ringen, was het grondig en laat het uitlekken. Schil de aardappelen en snijd ook deze in kleine stukjes. Zet een soeppan op het vuur en verhit hierin de olijfolie. Fruit de ui en de knoflook hierin. Voeg de prei en de aardappelblokjes toe en stoof deze een kleine tien minuten. Giet de bouillon erbij, voeg ook de kruiden toe en breng het geheel aan de kook. Laat de soep ongeveer 40 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder dan de laurier en pureer met een staafmixer de soep van het vuur af naar eigen wens glad of grof. Breng op smaak met zout en peper. Roer de crème fraîche er door en laat de soep nog even doorwarmen, maar niet meer koken. Als variatie kunnen er uitgebakken spekjes aan het recept worden toegevoegd. De helft van de aardappelen kan eventueel door knolselderij vervangen worden. Garneer de soep met een lepeltje crème fraîche, vlak voor het serveren.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>