



Aardappel-preisoep gegratineerd met kaas

Een romige soep van aardappel en prei, afgewerkt met gesmolten kaas. Warm en troostend als volwaardige lunch.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------|
| 15' | 25' | 4 | Soep |

Ingrediënten

600 gr aardappelen
3 stuks prei
1 stuks ui
100 gr geraspte kaas
10 cl room
1 liter groentebouillon

2 eetlepel boter

peper en zout

nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Snij de prei in ringen, de ui in stukken en de aardappelen in blokjes.
- 2.** Smelt de boter in een soeppot en stoof de prei en ui enkele minuten zonder te kleuren.
- 3.** Voeg de aardappelen en de bouillon toe en laat 20 minuten koken tot alles gaar is.
- 4.** Mix de soep glad met een staafmixer en roer de room erdoor.
- 5.** Breng op smaak met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
- 6.** Schep de soep in ovenvaste kommen, bestrooi met kaas en gratineer kort onder de grill tot goudbruin.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)