



Klassieke preisoep met aardappel

Een oervlaamse troostsoep van zachte prei en aardappel. Eenvoudig, voedzaam en altijd een succes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

3 stengels prei
2 middelgrote aardappelen (ca. 300 g), geschild en in blokjes
1 ui, fijngesneden
1 el olijfolie
1 l groentebouillon
1 laurierblad
zout en versgemalen zwarte peper
een handje verse platte peterselie, fijngehakt

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de prei in ringen. Spoel de ringen grondig onder koud stromend water om zand te verwijderen en laat uitlekken. Houd het wit en het lichtgroene gedeelte apart van het donkergroene loof.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en het wit van de prei gedurende 4 minuten tot ze zacht en glazig zijn, maar niet bruin.
- 3.** Voeg de aardappelblokjes, het donkergroene preilooft en het laurierblad toe. Laat nog 2 minuten meestoven onder regelmatig roeren.
- 4.** Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 20 minuten zachtjes pruttelen tot de aardappelblokjes volledig gaar zijn.
- 5.** Verwijder het laurierblad. Mix de soep glad met een staafmixer, of laat hem grover voor meer textuur.
- 6.** Proef en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Schep de soep in voorverwarmde borden en werk af met fijngehakte peterselie.

Tip

Gooi het donkergroene preilooft niet weg: het is iets taaier maar vol smaak en geeft de soep een mooie groene kleur na het mixen. Was het wel extra grondig, want tussen de bladeren zit vaak veel zand.

Lekker met

Een snede stevig boerenbrood of een knapperig broodje past perfect bij deze soep.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Blanc uit de Elzas past mooi bij de milde smaak van prei.