



Vichyssoise: koude prei-aardappelsoep

De verfijnde klassieker van prei en aardappel, koud geserveerd met een toets bieslook. Elegant, zijdezacht en verrassend fris.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Soep

Ingrediënten

3 stengels prei (enkel het wit)
3 middelgrote aardappelen (ca. 450 g), geschild en in blokjes
1 ui, fijngesnipperd
1 el olijfolie
800 ml groentebouillon
150 ml magere kookroom

zout en peper naar smaak
1 bosje bieslook, fijngesneden

Bereidingswijze

1. Snij het preiwit in ringen en spoel grondig onder koud stromend water om zand te verwijderen. Laat uitlekken.
2. Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op laag vuur. Stoof de ui en de prei gedurende 5 minuten zacht aan zonder te laten kleuren.
3. Voeg de aardappelblokjes toe en schenk de groentebouillon erbij. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 20 minuten zachtjes koken tot de aardappelen volledig gaar zijn.
4. Neem de pot van het vuur en mix de soep met een staafmixer of in een blender volledig glad.
5. Roer de kookroom door de soep. Proef en kruid bij met zout en peper.
6. Laat de soep eerst op kamertemperatuur afkoelen en zet haar vervolgens minstens 3 uur in de koelkast tot ze volledig koud is.
7. Serveer koud in voorgekoelde borden of kommetjes en werk af met fijngesneden bieslook.

Tip

Voor een extra zijdezachte textuur zeef je de gemixte soep door een fijne puntzeef voor het toevoegen van de room. Werk je met stevige aardappelen zoals Bintje, dan krijg je een iets steviger en smaakvollere soep.

Lekker met

Dunne sneetjes geroosterd zuurdesembrood of een lichte groene salade.

Dranktip

Een gekoelde, droge witte wijn zoals een Mâcon-Villages of een lichte Chardonnay past uitstekend bij de zachte, romige smaak van deze soep.