



## 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://kookpot.be)