



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 aardappelen
- 1 ui
- 1 el olijfolie
- 1 l groentebouillon
- 1 laurierblad
- zout en peper
- 1 takje verse peterselie

Bereidingswijze

1. Snij de prei in ringen en spoel goed. Snij de aardappelen en ui in blokjes.
 2. Stoof de ui en het wit van de prei in de olijfolie 4 minuten op middelhoog vuur.
 3. Voeg de aardappel, het preigroen en het laurierblad toe en bak 3 minuten mee.
 4. Giet de bouillon erbij en laat 20 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
 5. Verwijder het laurierblad en mix de soep glad, of laat hem grover voor meer structuur.
 6. Kruid met zout en peper en werk af met fijngehakte peterselie.
-

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