



## Vichyssoise: koude prei-aardappelsoep

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 3 stengels prei (enkel het wit)
- 3 aardappelen
- 1 ui
- 1 el olijfolie
- 8 dl groentebouillon
- 15 cl magere kookroom
- zout en peper
- 1 bosje bieslook

## Bereidingswijze

---

1. Snij het preiwit in ringen en spoel goed. Snij de aardappelen en ui in blokjes.
  2. Stoof ui en prei in de olijfolie 5 minuten zacht op laag vuur zonder te kleuren.
  3. Voeg de aardappel toe en giet de bouillon erbij. Laat 20 minuten koken tot alles zacht is.
  4. Mix de soep helemaal glad en roer de kookroom erdoor.
  5. Kruid met zout en peper en laat de soep minstens 3 uur afkoelen in de koelkast.
  6. Serveer koud en werk af met fijngesneden bieslook.
- 

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