



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Aardappel-knoflooksoep

#### VOORGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 kruimige aardappels
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 500 ml groentebouillon
- 🛒 1 rode uien
- 🛒 ½ el olijfolie
- 🛒 ½ kuipje smeerkaas

**MATERIAAL:** staafmixer

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappelen met de knoflook in de bouillon in 15 minuten gaar.
2. Schep de ui-ringen om met de olie en rooster ze in een droge koekenpan met antiaanbaklaag in 6-8 minuten goudbruin en krokant.
3. Pureer de soep met de staafmixer.
4. Voeg de smeerkaas toe en laat die al roerend in de soep smelten.
5. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep hem in kommen.
6. Garneer de soep met de geroosterde ui-ringen.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)