



Gazpacho van prei met aardappel en bieslook

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten of fruit is een perfect voorgerecht, amuse, tapas of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden. Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!

2 PERSONEN

⌚ 70 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 25 g ongezouten roomboter
- 🍷 2 preien
- 🍳 500 g Malta-aardappelen
- 🍳 600 ml kippenbouillon in pot
- 🍳 125 ml verse slagroom
- 🍳 ½ zakje naturel chips
- 🍳 10 sprietjes verse bieslook, fijn geknipt

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt boter in (soep)pan en bak prei zachtjes in 3 minuten.
2. Voeg de aardappelen en bouillon toe.
3. Laat soep ca. 15 minuten zachtjes koken, tot aardappels en prei goed gaar zijn.
4. Mix de helft van de fijngeknipte bieslook erdoor.
5. Pureer soep met een staafmixer.
6. Roer slagroom erdoor en breng soep pittig op smaak met zout en peper.
7. Laat soep afkoelen en laat vervolgens afgedekt in de koelkast (2 uur) ijskoud worden.
8. Verdeel soep over de kommen.
9. Leg in midden van elke kom enkele chips.
10. Strooi de rest bieslook erover en serveer.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: ah.nl

