



Gazpacho van prei (vichyssoise)

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

⌚ 30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 preien
- 🍷 1 iets kruimige aardappel
- 🍷 1 sjalot
- 🍷 30 g ongezouten roomboter
- 🍷 500 ml kippenbouillon van tablet
- 🍷 1 gedroogd laurierblaadje
- 🍷 250 ml kookroom light
- 🍷 250 ml halfvolle melk
- 🍷 3 el verse bieslook

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter op laag vuur.
2. Was en snijd het wit van de preien.
3. Schil de aardappel en snijd in blokjes.
4. Snipper de sjalot.
5. Bak de prei, aardappel en sjalot 5 minuten op middelhoog vuur zonder ze bruin te laten worden.
6. Voeg de bouillon en het laurierblaadje toe en laat 20 minuten zacht koken.
7. Laat de soep iets afkoelen.
8. Snipper de bieslook en roer de kookroom, melk en 2 el bieslook erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender.
10. Als je een blender gebruikt, houd dan je hand op de deksel zodat de warme soep niet uit de mengbeker spat.
11. Laat in minimaal 1 uur koud worden in de koelkast.
12. Voeg eventueel een paar ijsblokjes toe.
13. Serveer de soep in glaasjes en garneer met de rest van de bieslook.

TIP 1: Je kunt de soep 1 dag van tevoren maken. Meenemen naar een picknick kan ook: schenk de koude soep voor vertrek in een thermosfles.

TIP 2: 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

