



Maaltijdsoep van aardappel met prei en gebakken uitjes

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 uien
- 1½ prei
- 375 g iets kruimige aardappelen
- 2 el milde olijfolie
- ½ laurierblad
- 1 groentebouillonblokje minder zout
- 750 ml kraanwater
- 8 g verse platte peterselie
- 100 ml houdbare slagroom

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de uien.
2. Was de prei, halveer ze in de lengte en snijd in stukken.
3. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken van 2 cm.
4. Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de ui met prei en het laurierblad 5 minuten op middelhoog vuur.
5. Roer regelmatig.
6. Voeg de aardappel toe en bak nog 5 minuten.
7. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan en schenk het water erbij.
8. Breng aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur zachtjes koken.
9. Snijd ondertussen de peterselie fijn.
10. Voeg de room toe aan de soep en pureer glad met de staafmixer.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Verdeel de soep over de borden en bestrooi met de peterselie en gebakken uitjes.

****** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

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

