



Maaltijdsoep van prei met ansjovis-peterselie-olie

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g prei
- 4 el olijfolie
- 1 teen knoflook fijngesneden
- 1 kruimige aardappel in blokjes
- 625 ml groentebouillon
- 2 ansjovisfilets in olijfolie, uit een potje
- ½ el peterselie fijngesneden

MATERIAAL: soeppan, bakplaat, staafmixer met een hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de wortel en het donkergroene deel van de prei.
3. Halveer de prei in de lengte en halveer nogmaals in de breedte.
4. Was de prei en verdeel over een bakplaat.
5. Besprenkel de prei met 2 el olijfolie.
6. Rooster de prei 10 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Verhit in een soeppan 1 el olijfolie.
8. Fruit de knoflook met de aardappel 2 minuten.
9. Schep de prei erdoor en bak nog 2 minuten.
10. Schenk de bouillon bij de prei en breng tegen de kook.
11. Kook de soep 15 minuten.
12. Pureer intussen met de staafmixer in een hoge beker de ansjovisfilet met de resterende olijfolie.
13. Meng de peterselie erdoor.
14. Maak de staafmixer schoon en pureer de soep.
15. Breng de soep op smaak met peper.
16. Schep de soep in de kommen en maak af met een straaltje ansjovis-peterselie-olie.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** 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: deliciousmagazine.nl

