



Maaltijdsoep van prei met knolselderij en makreel

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g prei (gewassen, in ringen)
- 1 el arachide- of olijfolie
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 1 aardappel (geschild, in blokjes)
- 500 ml kippenbouillon
- 1 el mosterd
- ½ knolselderij (geschild, in kleine blokjes)
- ½ gerookte makreel (in stukjes, schoongemaakt)
- 100 ml crème fraîche
- kerriepoeder

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Houd 50 gram preiringen apart.
2. Verhit de olie in een soeppan en bak hierin de knoflook en prei op een lage stand 6-8 minuten.
3. Voeg de aardappels en bouillon toe en kook zachtjes 15 minuten.
4. Schep de mosterd erdoor en pureer de soep.
5. Voeg de selderijblokjes toe en kook zachtjes 10 minuten.
6. Schep de rest van de preiringen erdoor.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de makreel over de borden of kommen.
9. Schep de hete soep erop.
10. Serveer met een lepel crème fraîche bestrooid met kerrie.

TIP: Lekker met een kaastosti van bruinbrood.

* 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: boodschappen.nl

