



Soepen

Vichyssoise

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 prei (bussel)
3 aardappelen (middelgrote)
1 ui (kleine, fijngesneden)
1/2 citroen (het sap)
20 gram boter
1 liter kippenbouillon
2 deciliter room
nootmuskaat
bieslook
peper
zout

Bereidingswijze

Snij het preiwit in ringen. Snij de geschildde aardappelen in kleine stukken. Doe de prei, aardappelen en ui in een pan met boter. Kruiden met peper, zout en een beetje nootmuskaat. Besprenkelen met wat citroensap. Afdekken en 10 minuten stoven. Bevochtigen met de bouillon.

Deksel weer op de pot en 20 minuten zachtjes laten koken. De soep mixen en de room erdoor roeren. Zet de soep minstens 2 uur in de koelkast. Ijskoud opdienen met gesnipperde bieslook.

