



Soepen

Aardappel-preisoep met zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardappelen (bloemige, geschild, in blokjes)
400 gram prei (in ringen)
1 ui (grof gehakt)
1 lookteentje (geperst)
1200 milliliters groentebouillon
boter
peper
zout

Voor de topping

300 gram zalm (in reepjes)
2 eetlepels dille (fijngehakte)
120 milliliters room

Bereidingswijze

Fruit de ui met de look enkele minuten in hete boter. Voeg de aardappelen en prei toe en laat op een zacht vuur 20 minuten bakken.

Giet de bouillon bij de groenten en breng aan de kook. Laat de soep 10 minuten zachtjes sudderen. Mix glad.

Roer de dille en room onder de soep en laat niet meer koken. Leg er de zalmreepjes in en laat nog even gaar worden.

Tip: Varieer eens met gerookte vis, zoals forel of heilbot.

