



Soepen

Aardappel-preisoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram aardappelen
1 ui (fijngesneden)
125 gram gerookte spekblokjes
1 preiwit
1 deciliter slagroom
125 gram Boursin Cuisine (knoflook en fijne kruiden)
8 deciliters runderbouillon
1 eetlepel boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij ze in grote stukken. Snij ook de prei in grote stukken.

Bak het spek 5 minuten in de boter. Voeg dan de ui, de aardappelblokjes en de prei toe en laat ze 5 minuten mee koken.

Blussen met de bouillon en er de Boursin en de room onder roeren. Laat dit mengsel met het deksel op de pan 20 minuten pruttelen.

Mixen en opnieuw aan de kook brengen. Kruiden met peper en zout. Lekker met een sneetje brood met roomkaas.

Keukenbenodigdheden

Mixer

