



Aardappel-preisoep met gerookte zalm

en knapperige knoflookcroutons



30-40min



2 personen

Zo'n rijke, verwarmende soep is altijd welkom. Zeker als je er ook fijne vette zalm bij krijgt, voor je dagelijkse dosis gezonde vetten. Al die zachte romigheid heeft natuurlijk wel een beetje bite nodig, daarom serveer je het geheel met knapperige knoflookcroutons.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 baguette ¹
- 10g groentebouillonpoeder ⁹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x gerookte zalmknippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 45ml olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1017kcal, vet 63.2g, koolhydraten 81.1g, eiwit 28.6g



1. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en snijd het **wit** en het **groen** apart van elkaar in schuine ringen. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Aardappels snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in blokjes. Snijd het **brood** ook in blokjes.



3. Soep koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **ui** en de **witte preiringen** ca. 2min en voeg de **aardappels**, het **bouillonpoeder** en 750ml heet water toe. Breng de **soep** aan de kook, draai het vuur lager en laat de **soep** ca. 10min zachtjes koken, tot de **aardappels** gaar zijn.



4. Croutons maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Rooster het **brood** in 4-5min rondom knapperig en goudbruin. Voeg 1el boter en de **knoflook** toe en roerbak nog ca. 1min. Breng de **croutons** op smaak met zout en peper en neem de pan van het vuur.



5. Soep pureren

Voeg de **crème fraîche** toe aan de **soep** en pureer het geheel glad met een staafmixer. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en roer de **groene preiringen** door de **soep**.



6. Zalm toevoegen

Schep de **soep** in kommen of diepe borden en top met de **gerookte zalmknippers** en de **croutons**.