



Aardappel-preisoep met gerookte zalm

en knapperige knoflookcroutons



30-40min



2 personen

Zo'n rijke, verwarmende soep is natuurlijk heerlijk hartje winter. 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
- 500g kruimige aardappels
- 1 baguette ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 983kcal, vet 55.6g, koolhydraten 86.4g, eiwit 31.4g



1. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en snijd het **wit** en het **groen** apart van elkaar in reepjes. 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 de **broodblokjes** in 4-5min rondom knapperig en goudbruin. Voeg 1el boter en de **knoflook** toe en roerbak nog ca. 1min. Bestrooi de **croutons** met zout en peper en neem de pan van het vuur.



5. Soep pureren

Voeg de **crème fraîche** aan de soeppan toe en pureer het geheel met een staafmixer glad. 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 zalmsnippers** en de **croutons**.