

DINNERLY



Aardappel-gehakt-soep met kaas en prei-chips



20-30min



2 personen

Aardappelsoep is een Duitse klassieker. Onze chef Natalie is er even goed voor gaan zitten en heeft er een nieuwe draai aan gegeven. Vooral de innovatieve prei-chips zijn een doorslaand succes. Dit recept kost weinig moeite en het is een heerlijk gerecht om na een lange dag op tafel te kunnen zetten. Zeker als het regent – oh, we hopen dat het straks regent...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1 prei
- 1x rundergehakt
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje pizzakaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 0,5el bloem ¹
- plantaardige olie
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 846kcal, vet 56.2g, koolhydraten 47.7g, eiwit 33.2g



1. Groenten snijden

Schil de **aardappels** en snij ze in stukjes van ca. 1cm. Snij de **prei** in de lengte doormidden. Was de bladeren, laat ze even uitlekken en snij dan in dunne reepjes. Leg een **handvol groene reepjes** opzij.



2. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **gehakt** tot het **vlees** egaal bruin is (rullen). Voeg de **prei** (zonder de handvol groene reepjes) toe en bak 2-3min mee.



3. Soep opzetten

Voeg 600ml water, **2/3e van het bouillonpoeder** en de **aardappels** toe en roer goed door. Proef en voeg evt. nog wat **bouillonpoeder** toe. Zet het vuur middelhoog en leg een deksel op de pan. Laat de **soep** 15-20min zachtjes koken tot de **aardappels** gaar zijn.



4. Prei-chips maken

Meng de **rest van de prei** met 0,5el bloem. Verhit een kleine koekenpan met 2el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **prei** 4-5min tot 'ie mooi knapperig is. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi de **prei-chips** naar smaak met een snuf zout.



5. Afmaken en serveren

Stamp de **aardappels** een paar keer zodat de blokjes uit elkaar vallen. Roer de **crème fraîche** en de **kaas** erdoor. Breng de **soep** op smaak met peper en zout en garneer met de **prei-chips**.



6. Lekkerder met brood

Dit is de makkelijkste variatietip ooit: bak een (stok)broodje af en serveer dat bij de soep. Kijk, we hoeven niet altijd zo ingewikkeld te doen.