

DINNERLY



Vegetarische aardappel-gehakt-soep met kaas en prei-chips



20-30min



2 personen

Aardappelsoep is een Duitse klassieker – en bij Dinnerly geven we graag een nieuwe draai aan zulke klassiekers. Onze chefs zijn er even goed voor gaan zitten om er iets heel mooi van te maken. 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

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 prei
- 200g vegan gehakt ³
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 100g jonge geraspte kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

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

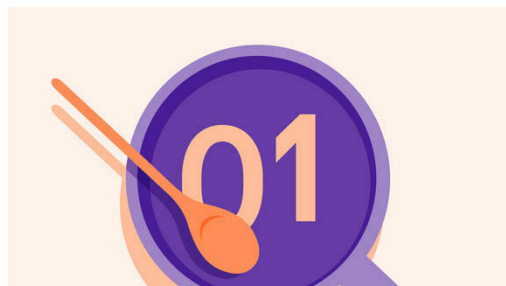
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2), soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

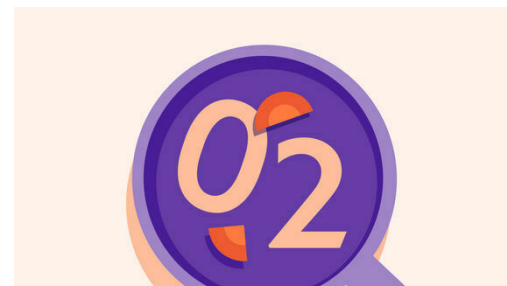
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 904kcal, vet 58.5g, koolhydraten 59.2g, eiwit 28.3g



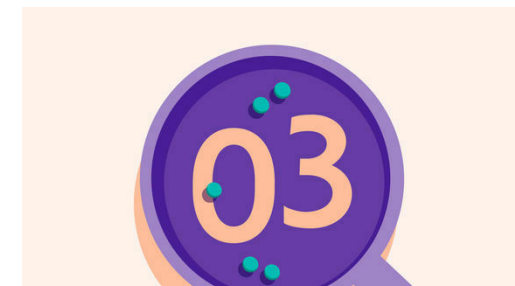
1. Groente snijden

Schil de **aardappels** en snij ze in kleine blokjes. Schil of schrob de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snij de **prei** in de lengte doormidden en overdwers in smalle reepjes. Leg een **handvol groene reepjes** opzij voor **stap 4**.



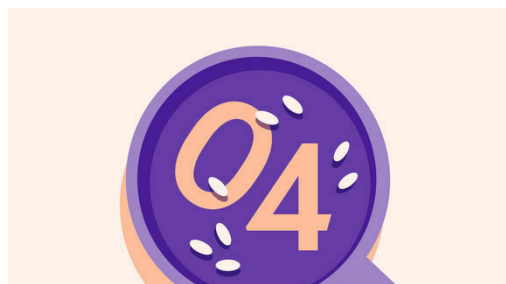
2. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el olie. Bak het **vegan gehakt** in 3-4min rul en breek het met een spatel in kleinere stukjes. Voeg de **wortel** en **prei** (zonder de handvol groene reepjes) toe en bak 2-3min mee.



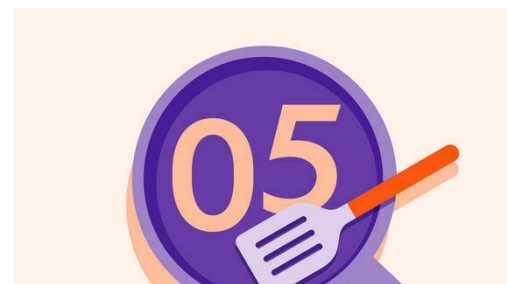
3. Soep opzetten

Voeg 600ml heet water, het **bouillonpoeder** en de **aardappels** toe en roer goed door. 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 **apart gehouden prei** met 1tl bloem. Verhit een kleine koekenpan olie op hoog vuur met 2el plantaardige. Bak de **prei** 4-5min tot 'ie mooi knapperig is. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi de **prei-chips** met een snufje zout.



5. Afmaken en serveren

Stamp de **aardappels** in de **soep** een paar keer zodat de blokjes wat uit elkaar vallen. Roer de **crème fraîche** en de **helft van de kaas** erdoor. Proef de **soep** en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen 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 :)