

Appel-prei soep

Door de combinatie van appel en prei is de smaak van deze soep heel bijzonder. Bovendien is dit soepje heel snel gemaakt.

Dit hebt u nodig voor ongeveer 4 borden soep:

1 grote ui

250 gram aardappelen

4 grote appels

250 gram prei

750 ml groentebouillon

1 tl olie

200 ml slagroom

Peper

Zout

Zo maakt u het:

Schil de uien, de aardappelen en de appels. Verwijder de klokhuizen en snijd alles in stukjes. snijd de prei in ringetjes. Bak de uien zachtjes aan in een beetje boter. Als de uien glazig beginnen te worden, doet u de aardappelen, de appels en de prei erbij. Bak de groenten eventjes aan en giet er dan de groentebouillon bij. Laat het geheel zachtjes doorkoken tot u de groenten zacht genoeg vindt. Voeg de slagroom toe en pureer het geheel met een staafmixer. Breng de soep op smaak met verse peper uit de molen, zout, peterselie en citroen.

Tip: Als u nog wat prei over hebt, kunt u deze in dunne ringetjes snijden, kort aanbakken en er de soep mee garneren. Ook verse hazelnootjes smaken heerlijk bij deze soep.

