

Aardappel-preisoep

Niet voor niets een klassieker, deze soep met knapperige bacon.



- 🍲 hoofdgerecht
- 👥 4 personen
- 🔥 540 kcal
- 🕒 25 min. bereiden

Ingrediënten

(Op basis van 4 personen)

- 750 g kruimige aardappelen
- 4 preien
- 4 el traditionele olijfolie
- 3 vleesbouillontabletten
- 1½ kg kraanwater
- 150 g bacon
- 200 ml crème fraîche
- 25 g verse bieslook

Aan de slag

- Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Snijd de prei in ringen. Verhit de helft olie in een soeppan en bak de aardappel en de prei 5 min. op laag vuur. Schenk er het water bij, voeg de bouillontabletten toe en breng aan de kook. Kook de soep 15 min.
- Verhit ondertussen de rest van de olie en bak de plakjes bacon in 3 min. bruin en krokant. Leg ze op een stuk keukenpapier. Haal de soep van het vuur en pureer met een staafmixer. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper. Snijd de bieslook in stukjes. Verdeel de soep over de borden, verdeel de bacon erover en bestrooi met de bieslook.

Combinatietip: Lekker met donkerbruin brood.

Algemeen: Maak de soep eens met visbouillon en vervang de bacon door gerookte zalmsnippers.

Lekker van Albert Heijn: <https://www.ah.nl/allerhande>

allerhande^{ah}

Komen de producten overeen met de ingrediënten uit je recept?



Wat vind je van 'Scan je recept'?



Feedback

Send ↗

Wat vind je van Scan je ei?

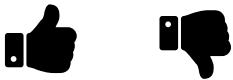


Zou je Scan je ei aanraden aan anderen?



Send ↗

Ben je tevreden met de aangeboden vezel alternatieven?



Wat vind je van de Vezeldraai?



Send ↗

Feedback