



Naam:

Klas: Datum:

Aardappelsoep met spekblokjes

(Voor 2p.)

50 g spekblokjes

1 el boter

1 ui

1 teentje look

4 bloemige aardappelen

300 ml kippenbouillon

150 ml melk

50 ml room

peper en zout

Zure room

Cheddar kaas

1. Doe de spekblokjes in een soepkom en bak ze in een beetje boter knapperig. Schep het krokante spek uit de kom en laat uitlekken op keukenpapier

2. Snipper de ui fijn en stoof hem aan in de soepkom – 4 min

3. Pel en snipper de look, voeg toe aan de ui

4. Schil de aardappelen, snij in blokjes en voeg toe aan de kom

5. Voeg de kippenbouillon en de melk toe en breng aan de kook

6. Laat koken tot de aardappelen gaar zijn.

7. Voeg de room toe en mix de soep, warm de soep goed op

8. Kruid met peper en zout

9. Serveer de soep met een quenelle zure room, wat cheddar kaas en de spekblokjes