

# Recept: Preisoep met appel en kerrie



Aantal personen:  
4 personen



Tijd:  
45 minuten



Moeilijkheidsgraad



Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place (Vorbereitung)	8 personen
<input type="checkbox"/> Uien	1 stuks	Pellen en fijnsnijden.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prei	5 stengels	Wassen, wortel en buitenste bladeren verwijderen, in ringen snijden en grondig schoonmaken. Gebruik ook het groen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aardappels	1 stuks	Schillen en fijnsnijden.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Appel	1.5	Geschild, snij in blokjes en hou een halve voor het garnituur	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kippenbouillonpoeder	1 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> kerriepoeder	1 el		
<input type="checkbox"/> Water	1 liter	Hoeveelheid tot net boven je groentjes!	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie of boter	2 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Room (optioneel)	100 ml	Voor een romigere soep.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		<input type="checkbox"/>
<b><u>Voor garnituur</u></b>			
<input type="checkbox"/> appel	0.5	snij in kleine brunoise en zet in citroenwater, of maak met parisienelepel kleine bolletjes	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> prei	0.5	in zeer fijne halve maantjes	<input type="checkbox"/>

## Bereidingswijze: Klassieke Preisoep

### Stap 1: Voorbereiden en Fruiten

- Verhit de olijfolie of boter in een ruime soeppan.
- Voeg de fijngesnipperde uien toe en fruit deze zachtjes aan tot ze glazig zijn. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
- Voeg daarna de gesneden prei toe en bak deze een paar minuten mee totdat de prei iets geslonken is.

### Stap 2: Soep Koken

- Doe de fijngesneden aardappels en appels in de pan. Kruid met de kerrie
- Voeg de kippenbouillon toe
- Giet het water in de pan, tot je groenten net onder staan
- Breng de soep aan de kook, zet het vuur lager en laat het geheel met een deksel op de pan ongeveer 15-20 minuten zachtjes pruttelen. De groenten moeten volledig gaar zijn.

### Stap 3: Pureren en Afwerken

- Haal de pan van het vuur. Gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren.
- Zet de pan terug op een laag vuur. Roer de room doorheen de soep en verwarm de soep zachtjes (niet meer koken).
- Breng de preisoep op smaak met peper en zout. Proef en voeg eventueel extra toe.
- Stoof de preiringen voor het garnituur kort aan in wat boter

### Stap 4: Serveren

- Serveer de warme preisoep in kommen. Haal de appelstukjes uit het water
- Garneer de soep met de appeltjes en prei

