

Recept: Preisoep met croutons



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad



Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place (Vorbereitung)	2 personen
<input type="checkbox"/> Uien	2 stuks	Pellen en fijnsnijden.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prei	4 stengels	Wassen, wortel en buitenste bladeren verwijderen, in ringen snijden en grondig schoonmaken. Gebruik ook het groen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aardappels	2 stuks	Schillen en fijnsnijden.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Groentebouillonpoeder	1 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kokend water	1 liter		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie of boter	2 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kookroom (optioneel)	100 ml	Voor een romigere soep.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		<input type="checkbox"/>
<u>Voor croutons</u>			
<input type="checkbox"/> oud brood	2 sneden	snij in kleine brunoise	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> boter	2 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> look	1 klein teentje	zeer fijn gesnipperd	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> peterselie	2 el	fijngesnipperd	<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 in de pan.
- Strooi de eetlepel groentebouillonpoeder eroverheen en roer goed door.
- Giet het kokende 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.

Stap 4: Serveren

- Serveer de warme preisoep in kommen.
- Garneer de soep eventueel met wat verse bieslook, peterselie of wat knapperige croutons voor extra textuur en smaak.



Je kan wat extra prei stoven in een pannetje en deze gebruiken als garnituur voor je soep.

Maak croutons

- doe de boter in de pan, voeg de look toe en laat op zacht vuur fruiten
- voeg de broodblokjes toe en bak ze krokant
- Voeg de peterselie toe en roer alles goed door elkaar.
- Laat uitlekken op een stukje keukenpapier