

Aardappel-preisoep met spekjes



Bereidingstijd: 20 min **Personen:** 4 **Categorie:** Soep **Gerecht type:** Soep

Per portie: 515 kcal, vet 24g (waarvan verzadigd 12g), koolhydraten 52g, eiwit 20g, vezels 6g, zout 5,3g.
50g groente p.p.

Ingrediënten

- 300 gr kruimige aardappels
- 400 gr prei
- 2 teentjes knoflook
- 1 l kippenbouillon
- 250 gr spekblokjes
- 125 gr crème fraîche/kookroom
- half bosje bieslook
- stokbrood

Bereiding

1. Schil de aardappels, snijd deze in stukken. Snij de prei in ringen en hak de knoflook fijn.
2. Kook de aardappels samen met de prei en de knoflook in de bouillon afgedekt in ongeveer 20 minuten gaar.
3. Bak intussen de spekblokjes knapperig in een droge, hete koekenpan.
4. Pureer e soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de soep in kommen en garneer met de spekjes en de fijngesneden bieslook. Server met stokbrood