

PREISOEP



Ingrediënten (voor 2 liter soep):

- 4 vetarme groentebouillonblokjes
- 2 liter water
- 1 broccoli
- 1 courget
- 6 stengels soepprei
- 1 dikke ui
- 2 teentjes knoflook
- Peper
- bieslook



Bereidingswijze:

- Was de broccoli en snij in groffe stukken.
- Was de courget en snij in blokjes.
- Pel de ui en snij deze fijn.
- Was de prei goed (zodat al het zand eruit is): snij de preistengels in de lengte doormidden: begin net boven de voet en snij volledig door.
- Spreid de prei open en spoel onder stromend water het zand eruit.
- Snij de prei in fijne stukjes en hou een deel van de preistukjes apart.
- Doe het water met de bouillonblokjes, de stukjes broccoli, courget, prei, ui en geperste teentjes knoflook in een pot en laat het geheel doorkoken.
- Mix de soep goed door tot een glad geheel ontstaat.
- Voeg de apart gehouden stukjes prei toe aan de soepen en laat nog 10 minuten doorkoken.
- Breng op smaak met peper en bieslook.
- Smakelijk!