



Preisoep

Datum: 01-10-2018
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 aardappels
- 8 preien
- 4 eetl. boter
- 200 ml witte port
- 800 ml groentebouillon
- 600 ml room
- 240 g camembert

Bereidingswijze:

Preisoep:

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes van circa 1 centimeter. Gebruik alleen de witte delen van de prei en snijd ze in dunne ringen. Verhit de boter in een ruime pan en fruit de ui, knoflook en aardappel circa 3 minuten. Voeg de gesneden prei toe. Laat de prei circa 5 minuten mee garen. Blus af met de port en laat circa 4 minuten koken. Voeg de groentebouillon toe en laat circa 30 minuten koken. Pureer dit vervolgens fijn met de staafmixer en schenk door een zeef. Schenk de room bij de soep en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Serveren:

Maak de soep met de staafmixer net voor het serveren schuimig. Schenk de soep in diepe borden. Snijd de camembert in plakken en geef ze een bruin korstje met de gasbrander. Leg in de soep.