



## Zweedse aardappelsoep met flatbread

Datum: 19-03-2025  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Dave Buskes  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Aardappelsoep:**

- 1200 g vastkokende of kruimige aardappels
- 2 stengels prei
- 2 uien
- 2 theel. olie, naar keuze
- 2 theel. tijm
- 2 l groentebouillon
- 8 dl melk
- 240 g bacon
- 2 dl slagroom
- zout
- peper
- 1 bosje peterselie
- 200 g Hollandse garnalen

#### **Flatbread:**

- 500 g Griekse yoghurt
- 800 g bloem
- zout

### Bereidingswijze:

#### **Aardappelsoep:**

Was de aardappels, schil ze en snijd ze grof. Maak de prei schoon en snijd hem in 1 cm dikke ringen. Spoel ze af onder koud stromend water en laat ze uitlekken. Pel de ui en snijd haar fijn. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de ui. Voeg de preiringen toe en bak ze 5 minuten mee. Doe het ui-preimengsel dan samen met de aardappels, tijm, groentebouillon en melk in een grote pan. Laat alles 20 minuten zachtjes koken.

Snijd ondertussen de bacon in blokjes. Bak de bacon in een droge koekenpan knapperig. Voeg – als de soep klaar is – de slagroom toe en pureer alles in een blender of met een staafmixer. Breng de soep op smaak met zout en peper. Was de peterselietakjes, droog ze, haal de blaadjes eraf en hak ze fijn. Bestrooi de soep met de fijngehakte peterselie en geef de bacon, garnalen en eventueel wat brood er in aparte schaalpjes bij.

#### **Flatbread:**

Doe de yoghurt met de bloem en het zout in een kom. Kneed dit met je handen tot het deeg stevig

aanvoelt en klontvrij is. In het begin lijkt dit een onbegonnen zaak, maar hoe langer je kneedt, hoe minder het deeg gaat plakken en meer een geheel voelt. Vorm een bal van het deeg en dek de kom af met plasticfolie. Laat het deeg een half uurtje rusten.

Verwarm een koekenpan of grillpan zonder olie. Verdeel het deeg in vieren en rol ieder deel uit tot een ovalen of ronde plak van ongeveer 3 mm dik. Bak het flatbread aan weerszijden in een droge koekenpan goudbruin en gaar.