

Aardappelsoep

1 kilo aardappels
1 prei
50 gram boter
2 blokjes groentebouillon
2 pistoletjes
1 bosje peterselie
zout en peper

Schil de aardappels en halveer ze. Snij de prij doormidden in de lengte en was em helemaal schoon. Snij de prij in halve ringen van ongeveer 1 cm.

Smelt in een soeppan de boter en smoor hier de prei in, ongeveer 5 minuten. Voeg de aardappels toe en roer alles even om.

Voeg de bouillonblokjes toe en giet er ongeveer een liter water bij, of tot de aardappels en prei net onder water staan.

Laat dit geheel 20 minuutjes zachtjes doorkoken.

Scheur intussen de pistoletjes in kleine stukjes. Hak de peterselie fijn en meng dit door de broodkruimels.

Pureer nu de soep met een staafmixer helemaal glad en breng op smaak met zout en peper.

Serveer de soep met een schepje broodkruimels en peterselie.