

Ingrediënten voor 6 personen

60 g boter 3 middelgrote
uien, gesnippers 2 preien, in
ringen gesneden 750 g
aardappelen, in blokjes van 1,5
cm 1/3 kop havervlokken 2
teentjes knoflook, geperst 0,5 liter
kippenbouillon 0,5 liter melk
gemalen peper gemalen
nootmuskaat fijngeknipte
bieslook, als garnering.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Iers

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Aardappel-preisoep

Vorbereiding

15 minuten.

Bereidingswijze

Smelt boter in een pan en fruit uien en prei ca. 3 minuten. Voeg de aardappelen toe en bak ze goudbruin. Voeg de havervlokken toe en bak ze 1 minuut. knoflook erbij doen en 1 minuut meebakken. Vuur lager zetten en bouillon en melk toevoegen. 30 Min. laten sudderen tot de groenten gaar zijn en de soep gebonden is. Peper en nootmuskaat naar smaak toevoegen. Met bieslook garneren.

Serveertips

Let op: gebruik voor dit recept bij voorkeur oude, kruimige aardappelen