

## Ingrediënten voor 6 personen

50 gram ongezouten boter - 450 gram prei in dunne ringen - 3 grote gesnipperde sjalotten - 250 gram bloemige aardappels in blokjes - 1 liter heldere kippenbouillon van 1 tablet - 3 dl room - ijswater - citroensap - zout en zwarte peper - geknipte bieslook voor garnering

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vichyssoise

### Bereidingswijze

Gebruik van de prei alleen het witte deel Smelt de boter in een pan met dikke bodem en stoof hierin de prei en sjalotten 20 minuten tot ze zacht, maar niet bruin zijn Voeg de aardappels toe en kook alles enkele minuten zonder deksel Voeg de bouillon, 1 theelepel zout en peper naar smaak toe Breng alles aan de kook Leg het deksel schuin op de pan en laat het geheel 15 minuten zachtjes koken Laat de soep afkoelen en pureer hem Zeef de soep boven een kom en roer de room erdoor Voeg kruiden naar smaak toe Voeg als de soep te dik is een beetje ijswater toe Zet de soep 4 uur in de ijskast Voeg citroensap toe Schenk de soep in 6 kommen en garneer met bieslook