

Ingrediënten voor 4 personen

4 preien***2 wortels***3 stengels
bleekselderij***40 gram boter***1
kleine courgette***0,5 liter
kippenfond***2 dl. creme
fraiche***bieslook***peterselie***zout
en peper.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Internationaal

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Koude preisoep

Ook bekend als Vichyssoise. Wegens een overschot aan courgettes heb ik in dit gerecht de aardappels vervangen door courgetteblokjes. Het resultaat is er niet minder om.

Hulpmiddelen

Soeppan, staafmixer.

Vorbereiding

Snijd de prei in ringen (gebruik alleen het witte gedeelte)***snijd de wortels in stukjes***hak de bleekselderij in stukjes***schil de courgette en snijd hem in blokjes***hak de bieslook en peterselie ragfijn.

Bereidingswijze

Smelt de boter langzaam in de pan en laat de prei, wortel en selderij 5 minuten op zacht vuur 'zweten'. Doe dan de fond erbij, plus de courgetteblokjes, twee glazen water en wat zout. Breng het aan de kook en laat het een half uur heel zachtjes doorkoken. Pureer dan de soep en laat het afkoelen. Zet het minstens 2 uur voor de consumptie in de koelkast.***Klop met een mixer of garde voor het serveren de creme fraiche erdoor, breng het op smaak met zout en vers gemalen peper en bestrooi het met de fijngehakte bieslook/peterselie.

Serveertips

Erg lekker met geroosterd brood.