

Ingrediënten voor 4 personen

2 middelgrote aardappelen, geschild in blokjes gesneden; 2 preien, in ringetjes; 30 g / 2 doosjes tuinkers, afgeknipt en gewassen; 1 ui, gesnipperd; 1 teentje knoflook, fijngeperst; 1 el boter; 500 ml groentebouillon; 100 ml (slag)room; witte peper en zout; 1 mespunt nootmuskaat; 2 tomaten, in kleine blokjes gesneden

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Vegetarisch
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Preisoep met tuinkers

Serveertips

1. Ui en knoflook fruiten in boter. 2. Bouillon en aardappel toevoegen, heel kort aan de kook brengen en dan 25 minuten laten sudderen. 3. Na 10 minuten prei toevoegen. 4. 10 minuten later de tuinkers (dus nog 5 minuten) 5. Van het vuur af, room erdoor en soep pureren. 6. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat en garneren met tomatenblokjes en eventueel wat apart gehouden tuinkers.