

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg aardappelen 1 winterwortel 1
prei 2 uien 50 gr rookspek 2
eetlepels boter of margarine 1,5 l.
runderbouillon scheutje room of
melk 1 rookworst

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

aardappelsoep

Maaltijdsoepdie eerst op de pagina van mijn zoon gestaan heeft

Vorbereiding

De aardappelen schillen en in stukjes snijden, de uien schoonmaken en snipperen. De prei schoonmaken en in ringen snijden. De wortel schillen en in plakjes snijden.

Bereidingswijze

Het spek in kleine blokjes snijden en in de boter of margarine zachtjes uitbakken. de uien en goudbruin laten worden, Dan de prei en wortel toevoegen. Deze even mee laten bakken. De aardappel-groente massa in de kokende bouillon doen en weer snel aan de kook laten komen. Het vuur zacht zetten en zachtjes 30 min. koken. De soep dan wat opkloppen of de helft van de inhoud van de pan door een zeef drukken. De soep afproeven en eventueel nog peper en zout toevoegen. Dan het scheutje room of melk er door roeren.

Serveertips

Net als snert serveren met rookworst.