

Ingrediënten voor 4 personen

2 preien 25 gr. boter 1 ui,  
gesnipperd 2 aardappelen, in  
plakjes 7,5 dl. kippenbouillon 2 dl  
melk 1,25 dl slagroom zout,  
peper Nootmuskaat 1-2 el vers  
gehakte bieslook

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vichyssoise

Lekker zowel koud als warm te serveren

### Hulpmiddelen

Zeef

### Bereidingswijze

? Snijd alleen het wit van de preien in dunnen ringen. Smelt de boter in een pan en fruit hierin preien en ui tot de ui glazig ziet. Voeg aardappelen en bouillon toe en kook het geheel in ongeveer 25 min. gaar. Zeef de soep door een natgemaakte doek. Wrijf de groenten door een zeef en verdun de puree met de bouillon. Roer van het vuur af melk en slagroom erdoor. Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Plaats de soep afgedekt in de koelkast om door en door koud te worden. Strooi vlak voor het serveren de bieslook over de soep.

### Serveertips

Je kunt deze soep ook warm serveren