

Ingrediënten voor 4 personen

Aardappelen 1 stuks Prei 500 gram
Ontbijtspek blokjes 50 gram
Boter Ui 1 stuks Venkel ¼ deel
Tijm Melk 125 cc p/p Water 125 cc p/p
Provençaalse kruiden
Roux Room 1 scheutje Bouillon korrels
Cayennepeper
Nootmuskaat

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Provençaalse prei - soep

Ideale soep voordat je op stap gaat. Diverse malen gemaakt tijdens de carnaval.

Bereidingswijze

Snipper een ui en snijd de aardappel in blokjes. Snijd het ontbijtspek in kleine blokjes. Snijd de schoongemaakte prei in ringen. Fruit de ui, de rauwe aardappelblokjes en ontbijtspek blokjes in een pan met wat boter. Voeg wat later de prei - ringen toe. Voeg als laatste de venkel en tijm toe. Aflussen met melk en het water. Voeg de Provençaalse kruiden toe. Het geheel even laten trekken en binden met roux. Breng de soep op smaak met bouillon korrels, een scheutje room, nootmuskaat en een mespuntje cayennepeper.