

Ingrediënten voor 8 personen

Schil 500 gram kruimige aardappelen. Fruit een ui met een knoflook teentje en wat kerry en flink wat zwarte peper. Doe de aardappelen erbij en laat ze even mee fruiten. Giet er twee liter kippen bouillon bij en laat het aan de kook komen. Maak een pepertje schoon snij het aan dunne reepjes en doe het bij de soep. Wanneer de aardappelen gaar zijn pureren met de staaf mixer. Niet vergeten het laurierblaadje voor het pureren er uit erhalen. Serveer en garneer de soep met wat achter gehouden aardappel kruim.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Heerlijke Aardappel Soep

20 jaar geleden heb ik deze onvergetelijke soep in Manilla gegeten. Het echte recept ervan heb ik niet, maar met lang oefenen is het me gelukt te evenaren.