

Ingrediënten voor 8 personen

250 gram kruimige aardappels,  
500 gram prei, 1 l.  
kippenbouillon, 1 tl.  
cayennepeper, 1/8 l. slagroom

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vichyssoise

Deze soep kan heel goed worden meegenomen in thermoskannen voor een picknick

### Vorbereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Was de preien en snijd ze, inclusief het mooie groene deel, in ringen.

### Bereidingswijze

Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg de aardappelblokjes en preiringen toe. Kook de groenten gaar in de bouillon. Pureer de soep bijvoorbeeld met behulp van een staafmixer. Laat de soep afkoelen. Roer de cayennepeper en slagroom door de soep. Breng de soep op smaak met zout. Zet de soep enkele uren in de koelkast.

### Serveertips

Weetje: de naam vichyssoise wordt niet alleen aan koude preisoep gegeven maar aan elke koude soep op basis van aardappelen en een andere groente.