

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr. aardappelen, 150 gr. spekjes, 1 rode paprika, 1 ui, 1 liter kippenbouillon, peper, zout, kerrie, cayennepeper, potje creme fraiche, 2 teentjes knoflook, bieslook.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Goedkoop en snel  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Aardappelsoep

Romige doch lichte soep met spekjes

### Vorbereiding

Snij de ui, paprika en geschilde aardappelen in blokjes. Knoflook klein snijden.

### Bereidingswijze

Spekjes paar minuten bakken in de pan, dan aardappelen, paprika, ui en knoflook paar minuten meebakken. Bouillon toevoegen en 25 minuten laten koken tot de aardappelen zacht zijn. Creme fraiche toevoegen en afmaken met kruiden naar smaak. Eventueel bij het opdienen er nog wat verse bieslook of koriander erover strooien.

### Serveertips

Met wat naturel(ribbel)chips er bovenop.