

Preisoep met spek



Ingredients

- 1 sjalot (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook
- 4 preiwitten
- 4 aardappelen
- 2el bieslook (fijngesneden)
- 1l kippenbouillon
- 150ml kookroom
- 1tl currypoeder
- 100gr gerookte spekblokjes
- boter
- olijfolie

Method

1. Fruit de sjalot met de geperste look in een scheutje olijfolie. Voeg de prei toe en bak even mee.
Kruid met het currypoeder. Voeg de aardappelen en kippenbouillon toe. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes pruttelen.
2. Bak ondertussen het spek in een droge koekenpan krokant. Voeg het groen van de prei toe en bak kort mee.
Giet de room bij de soep en mix glad.
3. Schep de soep in borden of kommen. Verdeel er het krokant gebakken spek met de prei over en werk af met de bieslook.

