

Preisoep, Potage bonne femme

4 preien, in ringen
4 aardappels, geschild, in
blokjes
2 wortels, in stukjes
1 ½ liter groentebouillon
25 gram boter
zout en peper
peterselie, fijngesneden



Fruit de ui, prei en wortels 5 minuten in de boter. Doe de bouillon en de aardappelen erbij, breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes doorkoken. Je kan de soep gladdraaien met een staafmixer, maar gedeeltelijk glad of helemaal niet is ook lekker. Maak op smaak met zout en peper en strooi er wat fijngesneden peterselie over.

