



Aardappelsoep met prei en spekjes



Ingredienten voor 4 Personen

750 g	aardappelen
4	Preien
4 blokjes	Groentebouillon
4 plakjes	Spek
200 ml	crème fraîche
snuifje	Peper
snuifje	Zout
1 stengel	bieslook

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Snijd de prei in ringen.
2. Verhit wat olijfolie in een grote pan en stoof de aardappelen en prei kort aan. Zet het geheel onder water, voeg de bouillonblokjes toe en laat 25 minuten koken.
3. Knip ondertussen het spek in dunne reepjes en bak ze in een braadpan zonder boter. Snipper de bieslook.
4. Haal de soep van het vuur en mix ze door. Meng er de crème fraîche onder en kruid af met peper en zout.
5. Schenk de soep in kommen en garneer met het spek en de bieslook.