



Preisoep

Ingrediënten voor 1,2 liter preisoep:

- 1 dikke prei
- 250 gram gehakt
- 1 bakje kruidenkaas
- 1 liter water
- Runderbouillon
- Olie

Verwarm een soeppan met een klein scheutje olie. Bak het gehakt rul in de warme pan.

In de tussentijd kun je de prei wassen en snijden. Dat gaat gemakkelijk door de prei in de lengte te halveren. Was al het zand uit de prei en snijd deze vervolgens in dunne halveringen. Mocht je twijfelen of al het zand eruit is, doe de gesneden prei dan in een vergiet en was deze nogmaals goed.

Als het gehakt rul is kun je de prei toevoegen. Houdt een beetje prei achter voor de garnering. Bak de prei gedurende 2 minuten mee met het gehakt.

Voeg vervolgens 1 liter water toe en laat dit water langzaam warm worden en de prei garen. Voeg ook 1 runderbouillonblokje toe.

Pureer de soep met een staafmixer of in de blender en voeg het bakje kruidenkaas toe. Laat de soep nog een paar minuten trekken.

Proef de preisoep en breng deze op smaak met runderbouillon.

Serveer de soep in soepborden of kommen en garneer deze met de achtergehouden prei.