



Prei aardappelsoep van chef Bocuse

'De grote kunst van de eenvoudige keuken' heet het kookboek van de Franse chef Bocuse, dat buurvrouw voor haar trouwen van haar moeder kreeg. In dat boek is één recept by het allereenvoudigst: deze prei- aardappelsoep. We bewaarden hem voor het laatst, na al die ingewikkelde zakken vol kruiden en leuke kleine bosjes van dit en van dat, is dit de Franse keuken op zijn best. Prei vers van het land. Aardappel zó uit de grond. Toen buurvrouw acht jaar oud was at ze deze soep in Dijon uit een grote witte soepterrine en ze vergat de smaak nooit, het is haar lievelingssoep. De laatste groenten die in het 'Soep uit Noord' seizoen nog op de tuin staan gaan erin. De laatste weken verse soep. Tot mei hoop je dat er genoeg in de kelder ligt, uien, pompoenen, gedroogde pepertjes. Met al dat inmaak- en verzamelwerk in de herfst is het fijn als de avondsoep simpel is, ookal zijn de tijden verandert en kan je vanaf nu ook kant en klare soep bij de supermarkt kopen.

Ingrediënten voor 4 borden

Uit de tuin:

- Ongeveer 3 preien
- Circa een halve kilo aardappel

Zelf:

- Roomboter of olie (flinke scheut), water, zout, peper;
- 100 ml creme fraiche, of voor veganisten: sojaroomboter

Bereiding:

- prei klein snijden in reepjes (niet in ringetjes), ook het groen, wassen en zacht aanbakken in flink wat boter of olie;
- Na ca 15 min zacht bakken 500 ml water erbij
- Aardappelen (geschild) in kleine stukjes toevoegen, deksel op de pan
- Als de stukjes helemaal zacht zijn soep stampen met de aardappelstamper
- Soep op smaak brengen met room, zout en peper, eventueel water erbij als je hem dunner lekkerder vindt.

Serveren:

- Zó van het vuur, kokend heet
- Met dun gesneden stokbroodje, vers of vers afgebakken

Op www.soepuitnoord.nl vind je dit recept om door te sturen naar een bekende