

Blok	Soep (les 4)
Recept	Gebonden soep – aardappel-preisoep
Doel	Als je een gebonden soep wil maken dan zal je de aardappelen goed gaar moeten laten koken.
Filmpje	https://www.puurgezond.nl/lekker-dwalen/video-hoe-maak-je-aardappel-preisoep

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
100 gram aardappelschijfjes	Snijplank
400 gram prei	Koksmes/aardappelmesje
½ teentje knoflook	Knoflookpers
½ theelepel kerriepoeder	Kookpan/steelpan
5 gram groentebouillon	Houten lepel
200 milliliter water	Kommetje
Olie	Eetlepel
50 milliliter kookroom	Bolzeef
Peper	Maatbeker
Zout	Theelepel
	Soeplepel
	Soepkom
	Prullenbakje
	Weegschaal
	Pannenvellen
	Staafmixer

	Stappenplan	Check
1.	Snijd de prei in de lengte (lange kant) doormidden.	
2.	Leg de platte kant van de prei op de snijplank.	
3.	Snijd de prei in halve ringen (ringen moeten ongeveer even dik zijn)	
4.	Doe de prei in de bolzeef.	
5.	Was de prei onder de koude kraan (zorg ervoor dat de laagjes prei van elkaar loskomen)	
6.	Laat de prei in de bolzeef zitten en leg deze op het aanrecht.	
7.	Verwijder het kontje van de knoflook.	
8.	Verwijder de schil van de knoflook.	
9.	Doe het stukje knoflook in de knoflookpers.	
10.	Doe de knoflook in een kommetje.	
11.	Verwijder de knoflook die achterblijft in de knoflookpers (deze kan in het prullenbakje)	
12.	Doe 1 eetlepel olie in de kookpan/steelpan.	
13.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
14.	Zet de pan op het vuur.	
15.	Laat de olie warm worden.	
16.	Fruit de knoflook in de pan → deze mag niet zwart worden.	
17.	Voeg de aardappelschijfjes toe en bak deze 4 minuten mee.	

18.	Doe dan de prei erbij en bak 3 minuten mee.	
19.	Voeg een ½ theelepel kerriepoeder toe.	
20.	Doe het water uit de maatbeker in de pan.	
21.	Voeg de bouillonpoeder aan het water toe.	
22.	Breng de soep aan de kook → zet het vuur hoog.	
23.	Laat de soep ongeveer 15 minuten koken → de aardappelen moeten goed gaar zijn.	
24.	Zet het vuur uit.	
25.	Zet de kookpan op de werkbank → gebruik de pannenlappen.	
26.	Pureer de soep met de staafmixer.	
27.	Voeg de kookroom toe.	
28.	Roer de kookroom door de soep heen.	
29.	Breng de soep op smaak met wat peper en misschien nog wat zout.	
30.	Schep met de soeplepel de soep in de soepkom.	

