



DIKKE PREISOEP – IDDSI 3 EN 4



Soep vind ik zelf lekker als hij wat dikker is. Zoals deze preisoep. Deze soep kan je op twee verschillende IDDSI-niveaus maken.

Benodigheden voor 1-2 personen:

Niveau 4 - glad gemalen/zeer dik vloeibaar

- 1 eetlepel olijfolie
- 300 gram gesneden prei
- 1 middelgrote ui
- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 theelepel kerrie + een snufje zwarte peper
- 300ml gekookt water + een half bouillon blokje
- schepje crème fraîche
- blender

Voor niveau 3 - dik vloeibaar: voeg 600ml gekookt water toe (i.p.v. de 300ml) + 1 bouillon blokje.

Aan de slag:

1. Snijd de ui fijn, schil de aardappel en snijd in kleine blokjes.
2. Fruit de ui een paar minuten aan in de olijfolie. Doe de kerrie en peper erbij en bak kort aan.
3. Doe de prei erbij en bak een paar minuten mee op middelhoog vuur.
4. Giet het kokend water met de bouillon in de pan en laat koken tot de aardappel uit elkaar valt (zo'n 20 minuten).
5. Maal de soep fijn een paar minuten in de blender. Controleer goed of er geen stukjes meer in de soep zitten.
6. Schep in een kom of bord er serveer met een schepje crème fraîche en eventueel een scheut olijfolie.

