

Cook november 1017

voorgerecht

AARDAPPEL-PREISOEP MET GEROOKTE PALING, TUNKERS EN KERVEL WORTEL

ingrediënten voor 4 personen:

240 g wit van prei
500 g geschilde zachtrokkende aardappelen
160 g ui
2 tenen knoflook
cayennepeper
laurierpoeder
witte peper van de molen en zeezout
foelie
boter
tunkers
4 hazelnoten
2 kervelwortel
100 g gerookte paling

werkwijze:

Snijd de prei, 1 kervelwortel, ui en knoflook fijn. Smelt een klontje boter in een kookpot en voeg de fijngesneden groenten toe. Stoof ze glazig.

Voeg de in gelijke stukken gesneden aardappelen toe. Stoof nog even verder aan. Kruid met cayennepeper, laurierpoeder, zeezout en foelie. Zet alles onder in 1 l water en breng aan de kook. Plaats het deksel op de kookpot en laat een 15 minuten verder koken op een zacht vuur. Neem de soep van het vuur en mix fijn. Kruid met witte peper van de molen en eventueel nog wat zeezout.

Verdeel de soep over de borden en werk af met stukjes gerookte paling, geschaafde hazelnoten, tunkers en geraspte kervelwortel.