



Romige aardappel-preisoep (vichyssoise)

met brood en crunchy zeewier

Vichyssoise is een bekende Franse aardappel-preisoep, die je zowel koud als warm kunt eten. Je mag zelf kiezen. We serveren hem in dit gerecht warm met heerlijke, romige crème fraîche, verse dille en - je raadt het nooit - crunchy zeewier! Erbij knapperig brood. Simpel in haar eenvoud, goddelijk in haar uitwerking. Geniet!

25 min | 714 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Woudbollen	st	1	2	3	4
Ui	st	1	2	2	3
Knoflookteen	st	1	2	3	4
Aardappels, kruimig	g	150	300	450	600
Prei	st	1.5	3	4	6
Verse dille	st	0.25	0.5	0.75	1
Crème fraîche	ml	50	100	125	200
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Zeewier crisp chili	g	1	2	3	4

zelf toevoegen:

Bouillon	ml	250	500	750	1000
Boter en olijfolie	el	1	2	3	4
Kerriepoeder	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bak de woudbollen een paar minuten (of gebruik een broodrooster).
2. Pel en snipper de ui en knoflook. Was of schil de aardappels en snijd klein. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd klein. Bereid de bouillon.
3. Smelt de boter en olijfolie in een kookpan en bak de prei, ui en knoflook 2-3 minuten. Kruid met kerriepoeder en de helft van de dille. Schep een beetje kleingesneden groenten uit de pan voor de garnering. Voeg de aardappels toe, schenk de bouillon erbij en laat afgedekt 20 minuten zachtjes koken.
4. Pureer de soep met de crème fraîche en maak op smaak met citroensap, peper en zout. Verdeel de soep over de borden en schep de kleingesneden groenten erop. Garneer met de rest van de dille en kleine stukjes zeewier. Lekker met het brood!

Tip: Je kunt ook de zeewier flakes ook heel klein snijden en door de boter mengen. Dan krijg je de lekkerste boter voor op brood.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

