



## 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 | 760 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

Stokbroodje meergranen met granen en zaden	<b>st</b>	0.25	0.5	0.75	1
Rode ui	<b>st</b>	1	2	3	4
Knoflookteen	<b>st</b>	1	2	3	4
Aardappels, kruimig	<b>g</b>	150	300	450	600
Prei	<b>st</b>	1.5	3	4	6
Verse dille	<b>st</b>	0.25	0.5	0.75	1
Crème fraîche	<b>ml</b>	50	100	125	200
Zeewier crisp chili	<b>g</b>	1	2	3	4
<i>zelf toevoegen:</i>					
Roomboter	<b>g</b>	10	15	20	30
Olijfolie	<b>el</b>	0.5	1	1.5	2
Kerriepoeder	<b>tl</b>	0.5	1	1.5	2
Bouillon	<b>ml</b>	250	500	750	1000

*\*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 het brood knapperig in 10-12 minuten.
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 kruid met 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

