

Veganistische Preisoep



Benodigheden 15 personen

- 3 prei
- 6 middelgrote aardappels
- 6 groente bouillonblokjes
- 3 l water
- 3 el olijfolie
- 3 tl gedroogde dragon
- Versgemalen peper

Bereiding

1. Schil de aardappels en snijd ze in vierkante blokjes van een halve centimeter.
2. Zet een soeppan op matig vuur en verhit daarin de olijfolie samen met de aardappelblokjes.
3. Snijd ondertussen de prei in halve ringetjes en spoel schoon met water.
4. Roer de aardappels om en voeg de prei toe.
5. Verkruimel de bouillonblokjes over het groentemengsel,
6. Zorg voor groter vuur door kleinere houtjes toe te voegen.
7. Laat de soep in ongeveer 15 minuten gaar worden tot de aardappelblokjes beetgaar zijn.
8. Schep dan wat prei en aardappelblokjes uit de soep en leg even apart. Pureer de rest van de soep met een passeerzeef.
9. Voeg dan de opzij gelegde prei en aardappelblokjes weer terug toe aan de gepureerde soep. Voeg de dragon toe en breng op smaak met peper.

Eet smakelijk!