



AARDAPPELSOEP MET ANDIJVIE

- 150 kg kruimige aardappelen
- 1 rode paprika
- 500 ml water
- 2 eetlepels creme fraiche
- 100 gram andijvie
- Wat zeezout en peper om op smaak te maken
- (Optie vis) 100 gram gerookte zalm

BEREIDING

Zet de aardappels (geschild en gewassen) op in 500 ml water, breng het water snel aan de kook en kook de aardappels op laag vuur en afgedekt gaar in 20 minuten. Voeg de crème fraiche toe. Mix voorzichtig de soep met een mixer zodat de aardappelen een gladde soep geworden zijn

Visoptie: voeg de stukjes gerookte zalm toe.

Roer de (gewassen en gesneden) paprika en andijvie erbij en kook de soep 10 minuten zachtjes door.

Breng de soep op smaak met zout en peper.