

Soepen



voor ± 4-5 personen



PREISOEP MET APPEL EN VERSE DILLE

3 biologische preien

1 appel

3 takjes verse dille

1 liter groentebouillon

2 eetlepels kokosolie

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Was en snij de preien in ringen. Was en schil daarna de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in stukjes. Doe de kokosolie in de soeppan en voeg de prei en de appel toe, bak dit even op zacht vuur kort aan. Voeg daarna de groentebouillon toe en breng dit aan de kook, zet daarna het vuur laag en laat het zachtjes 10 tot 15 minuten doorkoken.

Snij ondertussen de takjes dille fijn en zet dit even apart. Voeg na de 10-15 minuten koken van de preisoep de verse dille toe. Bewaar wat dille voor de garnering. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Maak de soep op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Vul de soepkommen en maak het af met de apart gehouden verse dille.