



Soepen

voor ± 2-3 personen



AARDAPPELSOEP MET ANDIJVIE

100 gr kruimige biologische aardappelen

500 gr biologische andijvie

1 biologische rode paprika

2 eetlepels biologische crème fraîche

vers gemalen peper en zout

(optie vis) 100 gr gerookte zalm

BEREIDING

Zet de aardappels (geschild en gewassen) op in 500 ml water, breng het water aan de kook. Kook de aardappels op laag vuur, met de deksel op de pan, in 20 minuten gaar. Spoel de paprika en de andijvie onder stromend water schoon. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snij deze in grove stukken. Voeg de paprikastukken en de andijvie bij de soep en laat de soep nog 10 minuten doorkoken. Pureer dan de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Voeg de crème fraîche toe en maak op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Mix het geheel nog even door.

Visoptie: voeg de stukjes gerookte zalm toe.