

Kookles Groente & Lunch | zaterdag 19 juni

Slasoep met kruidenolie 4 personen

Ingrediënten

1 krop sla
1 kleine prei
1 knoflookteen
2 aardappelen
2 eetlepels olie of boter
½ -1liter heet water
1 eetlepel bouillonpoeder
bosje bieslook á 15 gram
75-100 ml olie
1 eetlepel balsamico azijn
zout en peper

Benodigheden

Soeppan met dikke bodem. Staafmixer met beker

Vorbereiding

Prei wassen en in ringen snijden [prei ringen snijden](#)
aardappelen schillen en in blokjesl [snijden](#)

Sla wassen

Snipper de kruiden [Kruiden snijden met mes](#) of [Kruiden snijden met schaar](#)

Bereiding

Zet de pan op het vuur en laat deze zachtjes warm worden. Giet de olie erin of laat de boter smelten en bak de prei en aardappelblokjes. Voeg de sla bladeren toe en roer een paar maal om tot de bladeren slinken. Zet de waterkoker aan met een liter water.

Schenk het gekookte water erbij tot alles onderstaat. Doe de bouillonpoeder erbij en breng aan de kook. Laat koken tot het gaar is. Neem de pan van het vuur en pureer de soep glad en romig. Proef de soep en breng zonodig nog op smaak met peper en zout.

Doe de bieslook in een hoge beker en schenk er de helft van de olie en de balsamico erbij. Pureer met de staafmixer tot een glad geheel. Schenk evt nog meer olie er bij voor de juiste dikte. Breng op smaak met zout en peper. Laat de soep afkoelen en eet deze lauwwarm.

Afgekoeld in de koelkast voor de volgende dag kan ook, lekker op een zomerse warme dag. Schep de soep in een soepkom of bord. Giet er wat van de olie over en evt een beetje room.

Avondmaal

Maak de soep iets vullender door een iets grotere slakrop en 1 extra aardappel te nemen. Maak de soep dikker door minder water toe te voegen. Ook lekker met geroosterde pitjes, wat gerookte zalm of een pittige kaas.

Een aardappelsalade met veel groente past hier goed bij.