



Ingrediënten (Voor 4 personen)

- 1,5 liter water
- 200 milliliter crème fraîche
- 750 gram kruimige aardappelen
- 150 gram gerookte spekjes
- 25 gram verse bieslook
- 4 preien
- 2 vleesbouillontabletten
- 2 eetlepels goede Griekse olijfolie
- scheutje koks- of kookroom
- zout en peper naar smaak

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Snijd de preien in dunne ringen en spoel ze schoon onder koud water. Verhit de zonnebloemolie in een ruime soeppan en fruit de prei en aardappelblokjes 5 minuten op laag vuur. Voeg het water en de bouillontabletten toe en breng aan de kook. Laat de soep vervolgens circa 20 minuten zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn.

Bak ondertussen de spekjes in een droge koekenpan krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal vervolgens de soeppan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Roer de crème fraîche en een scheutje kookroom erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Schep de soep in kommen, verdeel de spekjes erover en bestrooi met fijngeknipte bieslook. Serveer direct, liefst met een stuk vers brood erbij.