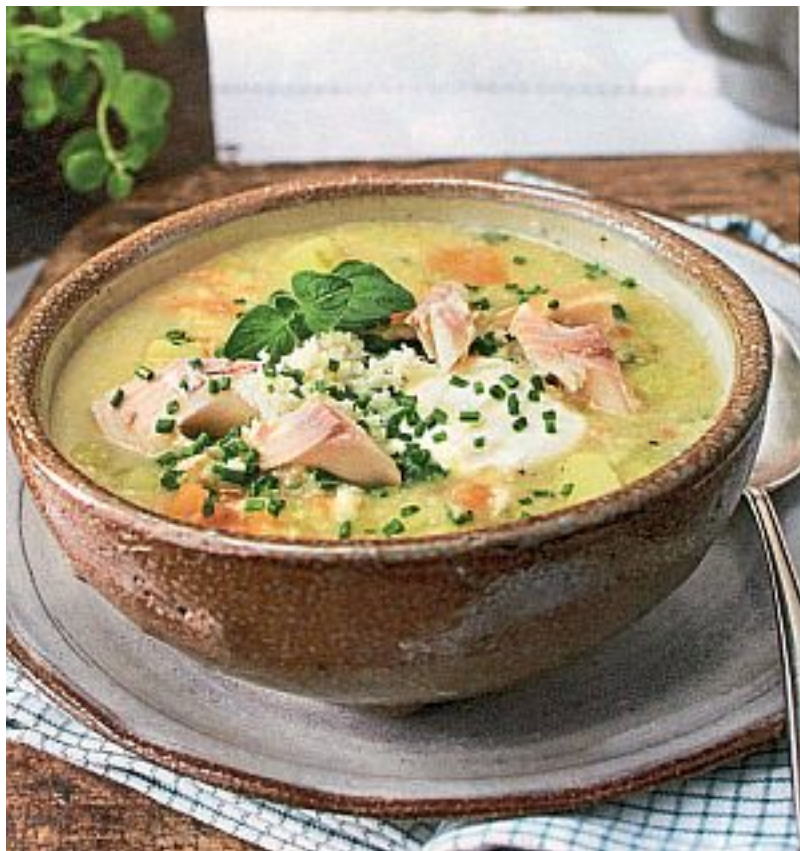




Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 prei
- 2 wortels
- 1/4 knolselderij
- 1 ui
- 800 gram kruimige aardappels
- 4 takjes oregano
- 2 eetlepel olie
- zout en peper
- 250 ml melk
- 2 runderbouillonblokjes
- 1/2 bosje bieslook
- 50 gram mierikswortel
- 100 gram gerookte forelfilet
- nootmuskaat
- 100 gram crème fraîche

Bereiding

Maak de prei schoon en snijd hem in kleine stukken. Schrap de wortels, was ze en snijd ook deze in kleine stukken. Schil de knolselderij en snijd deze ook in kleine stukken. Pel en snipper de ui. Schil de aardappels, was ze en snijd ze in blokjes. Was de oregano en ris de blaadjes van de takjes. Verhit de olie in een pan. Fruit er de prei, de wortels, de knolselderij en de ui in.

Voeg de aardappel en de oregano toe en bak het kort. Breng op smaak met zout en peper. Schenk er 850 ml water en de melk bij en roer de runderbouillonblokjes erdoorheen. Breng aan de kook en kook de soep afgedekt met een deksel op de pan ca. 15 minuten op laag vuur. Was ondertussen de bieslook en snijd hem fijn. Snijd de gerookte forelfilet in stukjes. Stamp de aardappels in de bouillon grof. Breng daarna de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Serveer de soep met de crème fraîche, de gerookte forel stukjes, de mierikswortel en de bieslook. Lekker met stokbrood en koud bier.