

## Zoete aardappel-prei soep<sup>1</sup>

week 44

Menugang: Soep / Lunch

Benodigde tijd: 30 minuten

Aantal personen: 4 personen

### Ingrediënten

- 1 groentebouillonblokje
- 2 preien
- 3 zoete aardappelen
- 40 g pancetta
- 3 sprietten verse bieslook
- peper en zout

### Bereidingswijze

1. Breng 800 ml water aan de kook in een soeppan en voeg hier het bouillonblokje aan toe.
2. Maak de preien schoon en snijd in dunne ringen.
3. Schil de zoete aardappelen en snijd deze in blokjes.
4. Doe de zoete aardappels en de prei in de bouillon en kook 15 minuten.
5. Bak ondertussen de plakjes pancetta in een droge koekenpan krokant.
6. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout.
7. Snijd of knip de bieslook fijn en verkruimel de pancetta.
8. Roer de helft van de bieslook door de soep en verdeel de soep over 4 kommen.
9. Maak af met de rest van de bieslook en de pancetta.

### Serveertip:

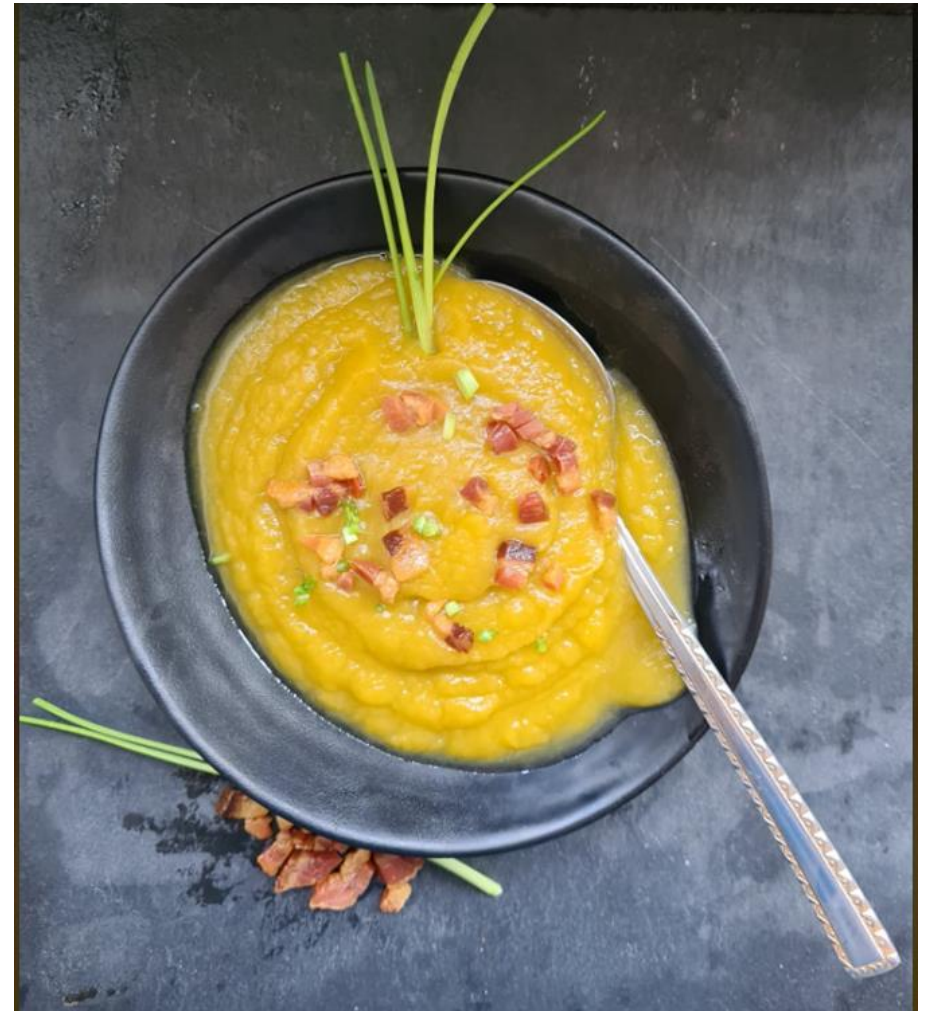
Wanneer als lunchgerecht, serveer met volkoren boterham.

### Variatietips:

- Liever geen vlees?

- Gebruik amandelschaafsel als topping.
- Geraspte kaas, een toefje crème fraîche kan ook als topping gebruikt worden.

- voor een koolhydraatarme versie kan de zoete aardappel verwisseld worden met broccoli of courgette. Het wordt dan Broccoli-preisoep of courgette prei-soep.



<sup>1</sup> ingestuurd door José Filemon