

Aardappel-preisoep met CAMBOZOLA



Ingrediënten voor 4 porties

2 el boter	200 g CAMBOZOLA
1 ui	150 g crème fraîche
3 dikke preien	Zeezout en versgemalen zwarte peper
600 g aardappelen	1/2 bosje platte peterselie
2 tenen knoflook	
750 ml groentebouillon	

Bereiding:

1. Laat de boter smelten in een grote pan. Pel de ui, snij deze in fijne halve ringen en fruit in de boter aan. Maak de prei schoon, was deze en snij in fijne ringen. Voeg aan de uien toe en laat ongeveer 10 minuten stoven. Neem vervolgens 4 el van dit mengsel uit te pan om te serveren en leg opzij.
2. Schil de aardappels en snij ze in kleine blokjes, pel de knoflook en snij deze fijn. Doe beide in de pan. Laat 1-2 minuten meestoven. Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes koken.
3. Snij de CAMBOZOLA in stukken en voeg 175 g hiervan samen met de crème fraîche toe aan de soep. Neem de pan van het vuur en pureer alles fijn met een pureerstaaf of in een thermoblender of standmixer. Breng op smaak met zout en peper.
4. Was de peterselie, schud deze droog, pluk de blaadjes van de stelen en hak ze fijn. Verkrummel de rest van de CAMBOZOLA.
5. Giet de soep in diepe borden of soepkommen en bestrooi deze met de peterselie, de gestoofde preiringen en ui en de rest van de CAMBOZOLA.

