

Aardappelsoep

Dit is een simpel en lekker recept voor aardappelsoep. Het recept is ruim voldoende voor 2 personen. De overgebleven soep kan prima bewaard worden in de koelkast om later nog eens lekker op te warmen.

Bereidingstijden: Totaal: 50 minuten; Voorbereiding: 15 minuten; Kooktijd: 35 minuten

Hulpmiddelen: pan met deksel, aardappelstamper, (staaf)mixer

Ingrediënten 2 personen

| | |
|----------------|--|
| 700 milliliter | water |
| 2 blokjes | groente bouillon (halve liter blokjes) |
| 500 gram | aardappels |
| 1 stuks | ui middelgroot |
| 50 gram | ongezouten roomboter |
| 1 theelepel | paprikapoeder (afgestreken) |
| 125 milliliter | volle melk |
| 50 milliliter | koffieroom |
| 75 gram | gerasppte (belegen) kaas |
| naar smaak | zout |
| naar smaak | peper |

Variaties

- Gebruik een theelepel paprikapoeder met een kop voor een pittigere soep.
- Gebruik kaas zonder stremsel om de soep vegetarisch te maken.
- Gebruik kookroom i.p.v. koffieroom

Voorbereiding

1. Schil de aardappels en snijdt in blokjes van ongeveer 1 centimeter.
2. Snijdt de ui fijn.
3. Maak 700 ml bouillon van het water en de groente bouillon blokjes.

Bereidingswijze

1. Verhit de **roomboter** in een pan.
2. Fruit de kleingesneden **ui** tot die glazig wordt.
3. Roer de **paprikapoeder** er door.
4. Voeg de **groente bouillon** en de blokjes **aardappel** toe.
5. Goed doorroeren.
6. Breng het geheel aan de kook.
7. Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan.
8. Laat de soep 15 minuten zachtjes koken.
9. Voeg de **melk** en de **koffieroom** toe.
10. Laat de soep onder af en toe doorroeren nog eens 15 minuten doorkoken tot de blokjes **aardappel** uiteen vallen.
11. Neem de pan van de hittebron.

12. Als de stukjes aardappel te groot zijn, dan met de stamper fijner maken. Eventueel de soep gladder maken met een (staaf)mixer.
13. Roer de **gerasppte kaas** door de soep.
14. Maak alles op smaak met wat **zout** en **peper**.

Extra informatie

- Als de soep te dik wordt voeg dan nog wat water of melk toe.
- Als je de aardappelblokjes stampet en deels heel laat, is de soep dunner als dat je de soep pureert met de staafmixer.

Bron van het originele recept: ?

Bereid: Ja, heel vaak.