

Aardappelsoep met spek en kaas

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 stengels wit van prei
boter
peper en zout
3 takjes verse tijm
1 blaadje laurier
1 kilogram aardappelen (bloemig)
1 l kippenbouillon
1 deciliter room
120 gram spek
120 gram cheddarkaas (geraspt)
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Snij de prei fijn en fruit deze glazig in de boter. Breng op smaak met peper, zout, tijm en laurier.**
2. **Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Voeg toe aan de prei. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook. Laat 45 minuten pruttelen en verwijder dan het laurierblad en de tijm.**
3. **Voeg de room toe en mix fijn.**
4. **Bak intussen het spek krokant en breek het in stukjes.**
5. **Serveer de soep met stukjes spek, cheddar en lente-ui.**