

# FEESTELIJKE PREISOEP MET GEROOKTE ZALMSNIPPERS

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 preistengels

2 gesnipperde uien

1 eetlepel olijfolie

2 aardappelen

4 eetlepels light room

2 eetlepels witte droge sherry

1 groentebouillonblokje

75g gerookte zalm

peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

Snij de prei in rondjes en versnipper de ui, schil de aardappelen en snij ze in blokjes.

Fruit de uien in de olijfolie maar laat ze niet aankleuren. Voeg de prei toe en laat 10 minuutjes aanstoven. Roer af en toe om zodat de prei niet aankleurt. Voeg de geschilde, in blokjes gesneden aardappelen, 1/2l water, het bouillonblokje, zout en peper toe. Dek af en laat 20 minuten op een matig vuur sudderen. Voeg de room toe.

Versnipper de gerookte zalm en verdeel over de soepkommen. Doe een halve eetlepel sherry in elke kom en schep de hete soep op de sherry en zalmsnippers.

Tip: voor een alledaagse soep, kan je de room, sherry en zalm weglaten

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

190 Kcal

**SMAKELIJK!**