

**Romige
preisoep
met kerrie
en gerookte
zalm**

Romige preisoep met kerrie en gerookte zalm

Voor 4 personen

Ingrediënten:

100 gram boter,
1 thl. kerriepoeder,
2 flinke preistengels in fijne ringetjes gesneden,
2 groentebouillonblokjes,
1/4 ltr. water,
1/2 ltr. slagroom,
1 geschilde aardappel in kleine blokjes,
zout en peper,
100 gram gerookte zalm in blokjes,
1 zakje croutons

Smelt in een ruime pan op laag vuur de boter en bak hierin al roerend de kerrie enkele minuten. Voeg de preiringen toe en smoor deze 5 minuten. Voeg de bouillonblokjes, water, room en aardappel toe en roer alles door elkaar. Laat de soep 30 minuten zachtjes doorkoken en pureer deze dan met een staafmixer of roer de soep met fijn met een garde. De aardappel zorgt ervoor dat een mooie gebonden preisoep ontstaat. Breng de soep op smaak en voeg op het laatste moment de zalm toe en garneer met croutons (eventueel wat zeer fijngesneden preiringetjes)

De soep is ook heerlijk met reepjes kip. Om de soep een bijzonder exotisch tintje te geven kunt u het water vervangen door sinaasappelsap en een scheutje gembersiroop. De zalm kun je ook vervangen door garnalen.

Smakelijk eten