

Ingrid's Fluweelzachte Kerriesoep

Een romige en zijdezachte preisoep, verfijnd met de warme smaak van kerrie en een subtiele hint van frisse appel.

Deze goudgele soep is licht gebonden met een klassieke roux, wat zorgt voor een volle, maar toch delicate structuur.

De zachte prei smelt samen met de kruidige tonen van kerrie, terwijl de appel een vleugje natuurlijke zoetheid toevoegt.

Een scheutje room maakt de soep fluweelzacht, en een toefje verse peterselie zorgt voor een frisse, aromatische finishing touch.

Perfect als hartverwarmend voorgerecht of als lichte, troostrijke maaltijd.

Geniet van Ingrid's Fluweelzachte Kerriesoep, een ode aan warmte, zachtheid en verfijnde smaken!

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 preien, in ringen
- 1 appel (Jonagold of Elstar), geschild en in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 liter groente- of kippenbouillon
- 200 - 400 ml room (naar smaak)
- 1 eetlepel kerrievoer
- Handje verse peterselie, fijngehakt
- Voor de roux:
 - 40 g boter
 - 40 g bloem
 - Peper en zout naar smaak



Bereiding

Smelt de boter in een soeppan en voeg de prei toe. Bak op laag vuur tot de prei zacht is.

Voeg de knoflook en kerrievoer toe en bak kort mee om de smaken vrij te laten komen.

Maak direct de roux: voeg de bloem toe aan de prei en roer goed door. Laat 2-3 minuten garen.

Giet beetje bij beetje de bouillon erbij, terwijl je blijft roeren om klontjes te voorkomen. Laat zachtjes koken tot de soep mooi gebonden is.

Voeg de appelblokjes toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken.

Roer de room erdoor (200-400 ml naar smaak) en breng op smaak met peper en zout.

Voeg de verse peterselie toe en roer door de soep vlak voor het serveren.

Serveer warm, eventueel met een extra scheutje room of wat extra peterselie als garnering.

Eet smakelijk!