

Aardappelsoep



Voorgerecht

soep

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Voorbereiding: 2 ½ uur Bereiding: 10 min.

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 stuks prei
- 1 ui
- 2 grote kruimige aardappels
- 50 gram boter
- 500 ml kippenbouillon
- 100 ml room
- 150 gram octopus
- 250 gram verse spinazie
- 20 gram bieslook
- 1 vastkokende aardappel

- 1 liter groentebouillon
- Garnering: takjes limoen cress en takjes shiso purple

Bereidingswijze

1. Snijd de prei, ui en aardappel in gelijke stukken en doe in de pan met de boter, room en de kippenbouillon en stoof gaar. Doe alles in de keukenmachine en draai net zolang tot er een glad mengsel ontstaat.
2. Pocheer de octopus gedurende 2 uur in de groentebouillon, laat de octopus daarna afkoelen in de koelkast. Haal het velletje van de octopus eraf en snijd de vis in stukken van 2 cm. Kook de spinazie gaar en draai glad in de keukenmachine. Kook de vastkokende aardappel beetgaar en snijdt in dobbelsteentjes.
3. Schenk de bodem van een soepbord vol met de aardappel-preicrème, leg de octopus op de rand van het bord, een paar toefjes van de spinaziecrème en de aardappelblokjes. Garneer het gerecht met de cress, shiso en de bieslook.

Tenslotte

Aardappelsoep is een boerensoep, die makkelijk is te maken. Daarom vond ik het leuk om te beginnen met een aardappelsoep uit een sterrenrestaurant. Een prachtige en heerlijke soep. Ingrediënten zijn te krijgen bij de horeca groothandel. Wil je toch iets makkelijker dan hier een eenvoudige **Aardappelsoep**. Zet 6 kleine geschilde aardappelen op met 1 liter water, 2 worteltjes, stukje foelie, 2 bouillonblokjes en 4 cm Spaanse peper van de punt. Kook helemaal gaar in een half uur. Vis de foelie en Spaanse peper uit de pan en druk de groenten stuk met de pureestamper. Pureer daarna de soep met de staafmixer. Breng op smaak met zout. Draai het vuur uit. Klop 1 ei los met 2 dl slagroom en giet er een pollepel soep bij. Roer en voeg dan het mengsel al roerend bij de soep. Niet meer koken! Bekroon met een handje dille. Je kunt eventueel reepjes gerookte zalm en brood met boter en dille als garnering gebruiken. Onze oosterburen zijn dol op aardappelsoep en de Russen helemaal. Die doen er graag paddestoelen in die ze uit het bos trekken. **Aardappelsoep met eekhoortjesbrood**. Week 25 gr gedroogd eekhoortjesbrood een uurtje in heet water, giet ze af en bewaar het vocht. Snijd de paddestoelen klein. Fruit 50 gr ontbijtspek in stukjes gesneden in een braadpan met dikke bodem, fruit 1 pond in blokjes gesneden kruimige aardappel even mee en tot slot de paddestoelen. Doe 1 ½ liter hete kippenbouillon erbij, het gezeefde weekwater van de paddestoelen en 2 tl karwijzaad, en laat de soep ruim 20 minuten zacht koken, tot de aardappels gaar zijn. Smelt in een andere pan met dikke bodem 50 gr boter en laat daarin 1 grote gesnipperde ui en 2 gesnipperde knoflooktenen tien minuten zachtjes fruiten tot ze glazig zijn, gooi 50 gr bloem erbij en roer flink, tot het een dik papje wordt. Giet hier al roerend de hete aardappelsoep bij en blijf roeren tot alles gebonden is. Laat nog vijf minuten zacht pruttelen. Roer 1 klein bekertje crème fraîche met 1 eidooier in een kommetje door elkaar, samen met een paar lepels van de soep, neem de pan van het vuur en roer er het ei-roommengsel door. De soep mag nu niet meer koken, anders gaat hij schiften! Voeg op smaak peper en zout toe en dien meteen op, met fijngesneden platte peterselie en bruin brood.