

Vichyssoise



Voorgerecht

soep

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: 's zomers



Ingrediënten

- 1 supermarkt bosje bieslook
- 60 ml olijfolie
- 2 el boter
- 1 el olijfolie
- 2 sjalotjes, fijngehakt
- 3 preien, witte en lichtgroene delen, in dunne plakjes
- 1 pond aardappelen (ongeveer 2 middelgrote), geschild en in blokjes gesneden
- 1 liter kippenbouillon

- 1 laurierblad
- 250 ml slagroom
- fijn zeezout
- versgemalen witte peper

Bereidingswijze

1. Maak bieslook-olie door de bieslook met de olijfolie met de staafmixer te pureren.
2. Verhit boter en olie in een grote pan op matig-laag vuur. Voeg sjalotjes en pre toe. Kook ze glazig en zacht maar niet bruin, in ongeveer 10 minuten. Aardappelen, kippenbouillon, en laurier toevoegen, aan de kook brengen en 25 min koken tot de aardappelen gaar zijn.
3. Met behulp van een blender, de soep tot zijdezacht pureren. Breng de soep in een pan weer aan de kook. Roer de room er doorheen en breng op smaak met zout en peper. Serveer warm of koud. Besprenkel met de bieslook-olie en garneer met wat gehakte bieslook.

Tenslotte

Je denkt misschien soep is het lekkerst in de winter! Maar dat is zeker niet altijd het geval. Een van de lekkerste soepen maak je als het weer warmer is, zelfs op de warmste dag van de zomer, zolang die dan maar koud wordt gegeten. Een van mijn favoriete koude soepen is Vichyssoise met zijn eenvoudige combinatie van aardappelen en prei. Zij is rijk aan smaak, maar oh zo licht en romig van structuur. Je zou denken dat het een Frans recept is, maar het is van oorsprong niet echt Frans. Julia Child noemde het een Amerikaanse uitvinding. Louis Diat, een Franse chef-kok in het Ritz-Carlton in New York vond deze soep in de jaren 20 van de vorige eeuw uit. In 1950 vertelde Diat in het New Yorker magazine: "In de zomer van 1917, toen ik zeven jaar in in de Ritz had gewerkt en nadacht over de aardappel en prei soep van mijn jeugd die mijn moeder en oma gewoonlijk maakten, herinnerde ik me dat tijdens de zomer mijn oudere broer en ik bedacht om de soep af te koelen. Zelf vind ik het leuk om deze soep in kleine kopjes als voorgerecht te serveren. Het is de perfecte manier om een zomers etentje te beginnen. Een wat luxere variant is **Vichyssoise met garnalen**. Worteltjes van 150 gr schoongemaakte prei ruim onder de wortelaanzet afsnijden en weggoeien. Prei in de lengte halveren, wassen en klein snijden. Prei en 250 gr kruimige aardappelen geschild en in blokjes gesneden aardappelen 5 à 10 minuten fruiten in 50 gr boter, in een pan met dikke bodem. Af en toe omscheppen tot de groenten zacht maar niet bruin zijn. Twee dl kippenbouillon, 2 dl slagroom en 1 dl melk toevoegen en in 15 minuten zachtjes gaar koken. Soep laten afkoelen en pureren. Soep minstens 4 uur in de koelkast laten staan. Even proeven en op smaak brengen met zout, peper. Doe de koude soep in mooie borden. Garneer met druppels olijfolie, 50 gr Hollandse garnalen in het midden en 4 dunne plakjes geroosterd brood aan de zijkant. Tot slot **Vichyssoise met zalm** voor **2** personen. Breng 400 ml water met 1 grote kruimige aardappel in blokjes, 1 kippenbouillontablet, 1/4 tl tijm en 100 gr panklare prei aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. Pureer de soep kort met een staafmixer. Verdeel de soep over twee kommen of borden. Schenk 2 el slagroom in het midden van de soep, verdeel 50 gr gerookte zalmreepjes over twee kommen en maal er peper naar smaak over.