



TIJD VOOR GROENTE MET DEZE ITALIAANSE PREISOEP!

NODIG (± 5 PERSONEN)

3 stengels prei in ringen
3 tenen knoflook in dunne plakjes
2 aardappels in geschild en in blokjes
1 el olijfolie
1/2 tl chiliolie
half glas witte wijn
1,5 tot 2 liter bouillon
1 tl Italiaanse kruiden
peper en zout

DOEN

1. Fruit de knoflook in chili-olie en olijfolie. Voeg de prei toe en laat smoren.
2. Blus met de witte wijn. Doe de bouillon en de blokjes aardappels erbij en voeg de Italiaans kruiden toe.
3. Laat ongeveer een minuut of 20 zachtjes koken, totdat de aardappels gaar zijn.
4. Maak fijn met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Smakelijk eten!



ITALIAANSE
KICK

WWW.BONAPETIT.NU