

Aardappelsoep met gerookte vis



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram aardappelen
- 2 stengels selder
- 1 prei
- 1 ui
- 1 liter kippen- of groentebouillon
- 1 deciliter (karne)melk
- Gerookte zalm of paling
- Boter of olijfolie
- Zout, peper, tijm en laurierblad naar smaak

1. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en zet even opzij.
2. Snijd de selder, prei en ui in stukken. Stoof ze aan in een grote kookpot met een klontje boter of een scheut olijfolie tot ze glazig zijn.
3. Giet de bouillon bij de groenten en laat 10 à 15 minuten zachtjes koken. Voeg de kruiden toe en laat nog 5 minuten verder trekken. Verwijder daarna je laurierblad.
4. Voeg de gekookte aardappelen toe en mix alles tot een gladde, romige soep met een staafmixer of in de blender. Laat nog even zachtjes sudderen.
5. Roer de karnemelk door de soep (niet laten koken, zodat de karnemelk niet schift). Kruid bij met peper en zout naar smaak, maar wees voorzichtig met zout — de gerookte vis brengt straks ook extra zoutigheid.
6. Doe in elke kom een eetlepel gerookte vis en giet er voorzichtig de hete soep over. Werk af met partjes hardgekookt ei, een beetje kaviaar (optioneel) en wat verse dille.
7. Wie wil, kan tot slot een klein lepeltje karnemelk bovenop druppelen.