

# Preisoep met brie

## Ingrediënten

- 500 g prei (*in ringen of diepvries*)
- 1 ui
- 2 aardappelen
- 1 L kippenbouillon (*2 blokjes opgelost in 1 L heet water*)
- 150 g brie (*of camembert*)
- 1 eetl. boter

## Bereiding

25 min.

1. Smelt 1 eetlepel. boter in een kookpot en voeg er de grofgehakte ui aan toe.
2. Laat al roerend even stoven.
3. Voeg de preiringen toe (*diepvries niet ontdooien*) en de 2 in blokjes gesneden aardappelen.
4. Laat al roerend even stoven.
5. Overgiet met de hete kippenbouillon.
6. Dek af en laat 20 min. doorkoken.
7. 3. Snij de kaas in enkele stukken (*indien de korst mooi wit is, moet u ze niet verwijderen*) en laat ze de laatste 5 min. meekoken.
8. 4. Mix de soep heel fijn.
9. Leng ze indien nodig aan met wat water of melk.

## Afwerking

- Laat enkele fijngesneden gedroogde tomaten enkele minuten zwellen in de gemixte soep.

- Huisgemaakte broodkorstjes: snij 2 sneden brood in dobbelsteentjes en laat ze goudbruin kleuren in een warme friteuse (180 °C).