

## Zweedse Aardappel-Prei Soep = Potatis purjolökssoppa (Vegetarisch)

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100	15	6-8
Hoeveelheid	20 liter	3 liter	1,5 Liter
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,5 kilo aardappelen</li><li>• 3 kilo prei</li><li>• 17 Liter bouillon (Blokjes 20st)</li><li>• 1 kilo geraspte belegen kaas</li><li>• 1 Liter koffieroom of kookroom</li><li>• Zout en peper</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 450 gr</li><li>• 500 gr</li><li>• 2 liter</li><li>• 200 gr</li><li>• 2 dl</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr</li><li>• 250 gr</li><li>• 1 liter</li><li>• 100 gr</li><li>• 1 dl</li></ul>

### **Gereedschap**

- Staafmixer

### **Bereiding**

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Maak de prei schoon en snijd hem in ringen. Kook de aardappelen en de prei in de bouillon gaar. Pureer de soep door een zeef of met behulp van een keukenmachine of blender. Doe de gepureerde soep terug in de pan en breng hem aan de kook. Roer de geraspte kaas en de koffieroom door de soep en laat alles zachtjes doorkoken tot de kaas is gesmolten. Maak de soep op smaak met zout en peper en serveer hem zo warm mogelijk.

### **Smaakmakers**

Indien de soep te flauw bouillonblokjes toevoegen.

Indien de soep te waterig of te zout kookroom toevoegen