



Slovenië

Porova juha

Preisoep

1 ui
3 preien (zonder het groen)
een klein bosje peterselie
1 laurierblad
3 - 4 middelgrote aardappelen
1 el. boter
1 el. olijfolie
2 tl. vegeta (of groentebouillon)
1 dl. room
1 el. citroensap
zout en peper

Snij de ui en de preien in ringetjes. Verwarm de boter samen met de olijfolie in een grote soeppan. Doe er de groenten bij, de peterselie plus een laurierblad en kruid het met royaal peper en een gulle snuf zout. Doe het deksel op de pan en laat de groenten een klein kwartiertje smoren op een zacht vuurtje.

Ondertussen schil je de aardappelen. Snij ze in kleine blokjes en doe ze in de soeppan, samen met 1 liter water plus de vegeta of groentebouillon. Breng het allemaal aan de kook en laat het twintig minuutjes gaan, tot de aardappelen zacht zijn.

Vis het laurierblad uit de preisoep. Roer er de room en het citroensap door. Pak nu je staafmixer en maak er een mooie gladde soep van. Zet de pan terug op het vuur en warm de soep nog eens goed door. Proef af op citroensap, zout en peper.

Eventueel nog versieren met een dotje room en een takje verse dille.