

Ingrediënten

300 g aardappelen
1 kleine prei
1 teentje look
1/2 dl olijfolie
5 dl kippenbouillon
3 dl room
2 dl melk
witte peper
zout
1 el fijngehakte dragon



Recept

Snij de aardappelen en het wit van de prei in kleine stukken. Fruit de groenten en look glazig in olijfolie.

Giet hier de bouillon, de room en de melk bij. Kook alles tot de aardappelen gaar zijn.

Mix de soep met een staafmixer zeer fijn. Kruid af met peper en zout. Voeg als laatste de dragon toe.

Tip van Sam: Je kan de soep ook ijskoud drinken op een warme zomerdag.

Bron

SAM UIT ZOTTEGEM



Komen eten 2012/10

Sam uit Zottegem is 48 en in de verste verte geen stadsmens. Hij werkt als tuinaanlegger en brengt zijn dagen dus grotendeels in de frisse buitenlucht door. Sam verstopt zijn ambities niet: hij zou graag willen winnen deze week.

Als er iets is, waar Sam niet goed tegen kan, is het wel verspilling.

'Niets mag verloren' gaan is zijn motto, en voor de Komen Eten-kijkers heeft hij enkele praktische tips over hoe je voedsel het best kunt bewaren. Sam heeft een grote en mooie tuin, en in die tuin lopen enkele parelhoenen. Het Komen Eten-gezelschap is het er roerend over eens dat een van die hoenen sprekend op een van hen lijkt, en prompt wordt het beest eventjes gehypnotiseerd. Geen erg, de hoen is al blij dat ze niet op het menu staat vanavond...

<http://www.vier.be/komeneten/deelnemers/sam-uit-zottegem>

<http://www.vier.be/komeneten/recepten/vichyssoise-met-dragon/12145>

Info 12/10/2012

4 Preien (enkel wit, klein stukje groen)
4 aardappelen
1 teentje look
1 ui
olijfolie
2 l water
4 bouillonblokjes kip light
600 ml melk
Zout en peper
Klein beetje room
2el gedroogde dragon
