

# Preisoep met aardappel

(Recept voor 10 personen)

## Ingrediënten

2 l	water
200 g	CHEF Velouté
2 dl	crème fraîche
60 g	MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Groentefond
500 g	prei
150 g	sjalot
30 g	knoflook
---	olijfolie
400 g	aardappel
250 g	katenspek
1,5 l	water
75 g	MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond

## Bereiding

- Breng het water aan de kook.
- Voeg de CHEF Velouté toe en laat 5 minuten koken.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Breng op smaak met de MAGGI Groentefond.
- Snijd de prei, sjalot en knoflook fijn.
- Smoor de fijngesneden groenten in de olijfolie.
- Voeg de in blokjes gesneden aardappel en het katenspek toe.
- Laat dit alles aanfruiten zonder te kleuren.
- Blus dit af met het water en de MAGGI Kippenfond.
- Kook het geheel gaar.
- Blender dit alles en voeg toe aan de soep.
- Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.

**TIP:** Serveer als garnituur kaascroutons bij deze soep.



4



# Winterse maaltijdsoep van pompoen, wortel en kip

(Recept voor 10 personen)

## Ingrediënten

2 l	water
200 g	CHEF Velouté
1 dl	room
80 g	MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond
1 l	gekookte pompoencoulis – fijngemalen
300 g	gekookte winterwortel – in blokjes
200 g	gekookte knolselderij – blokjes
200 g	gekookte pompoen – blokjes
300 g	MAGGI Soepverrijker Kippenvlees

## Bereiding

- Breng het water aan de kook.
- Los de CHEF Velouté op in het water.
- Breng op smaak met de MAGGI Kippenfond en de room.
- Voeg de pompoencoulis toe en breng het geheel aan de kook.
- Laat 5 minuten koken.
- Voeg de wortel, selderij, pompoen en de MAGGI Soepverrijker Kip toe.

**TIP:** Serveer de soep met een winters garnituur van roggebrood met katenspek.



5

