



Vichyssoise

Voor 4 personen

Het kookboek zoutbewust koken en eten is te bestellen op www.zoutbewust.nl en met onderstaande kortingscode krijg je tot en met september dit jaar € 2,50 korting.

Kortingscode is in te vullen op de pagina van de winkelwagen.

Nierfestival2025



Umami bouillon (circa 1 liter)

1. Kombu 1 stuk 5 cm²
2. Shiitake gedroogd 4 stuks
3. Tomaat 4 stuks
4. Prei 1 stuk
5. Water 1,3 Liter

Bereiding

- Was de prei, tomaat en snij ze fijn.
- Breng aan de kook samen met de shiitake. En kookt door voor 30 minuten.
- Laat het daarna met de kombu nog een 30 minuten pruttelen op laag vuur.
- Optioneel. Laat afkoelen en laat overnachten in de koelkast. Zeef de bouillon.

Vichyssoise (ongeveer 4 porties)

1. 4 preistengels (450 g)
2. 1 grote aardappel (200 g)
3. 40 ml room
4. Umami Bouillon 800 g
5. Garnering optioneel
 - a. Geroosterde pinda's
 - b. Vincotto (of een andere mooie wijnazijn)
 - c. (Gerookte) olijfolie

Bereiding

- Spoel de preistengels tot het zand er helemaal uit is. Wikkel de preien in aluminiumfolie en rooster ze in de oven tot ze zacht zijn.
- Snij de geschilde aardappel in plakken en kook ze in de bouillon tot ze gaar zijn.
- Haal de zwartgeblakerde stukken van de preien eraf.
- Snij de preien in grove stukken en doe ze bij de bouillon en aardappelen.
- Gebruik een staafmixer of een blender om de soep te pureren.
- Breng op smaak met room en serveer met de garnering.

Eet smakelijk

Let op: Bovenstaande foto is het foto uit het kookboek. Dit recept is aangepast voor de presentatie.