

## Recept 4 personen

Naam gerecht    Aardappel kerriesoep

### Ingrediënten;

- 200 gram geschilde en gesneden aardappel
- 2 eetlepels masala of kerriepoeder
- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen gesnipperde knoflook
- 2 kleine prei stronken
- 2 groene paprika's
- 50 gram zilvervliesrijst
- 1 liter groentebouillon
- peper en zout (naar smaak)
- Volkorenbrood

### Bereiding;

- Kook de rijst in ruim water met zout, giet af en zet weg tot later.
- Was en snijd de paprika en de prei.
- Bak de uien enkele minuten en voeg dan de knoflook en de masala of kerriepoeder toe. Bak nog een minuut.
- Voeg de aardappels toe en laat even meebakken.
- Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten doorkoken.
- Staafmix de soep.
- Voeg de paprika, de rijst en de prei toe en laat even doorkoken tot alles gaar en heet is.
- Proef of de soep goed van smaak is, voeg eventueel zout en peper toe.
- Serveer met geroosterd volkorenbrood

### Tip (s) van de kok;

- Deze soep is ook heel lekker met een tosti! Wel van volkorenbrood natuurlijk..
- Als de soep te dik is, kun je het een beetje aanlengen met water

Dit recept is onlangs op de school van uw kind bereid door een kok van de stichting Onderwijsgezond samen met de kinderen van de school

