

## **Soep**

Preisoep met coquilles

## **Door**

Staf en Wim op 21/10/2019

## **Foto**



## **Nodig**

1 ui, fijngesnipperd

4 preistronken (wit en groen), in ringen gesneden

Boter

3 aardappelen in stukken gesneden

Tijm

Laurier

1 l blanke fond

1 dl room

**Voor de afwerking**

4 coquilles, in schijfjes gesneden en kort gebakken

3 sneetjes jamon iberico, gedroogd in de oven op 100°C

**Bereiding en opdienen**

Stoof de ui en de prei in wat boter.

Voeg toe: aardappelen, laurier, tijm en fond.

Laat op een zacht vuurtje garen.

Mix en voeg de room toe. Laat even koken.

Werk af met de plakjes coquilles en verkruimel er de ham over.