

# Preisoep met salie

## Ingrediënten

4 middelgrote preien

2 theelepels olijfolie

2 vastkokende aardappelen, in blokjes van 1 cm

4 teentjes knoflook, fijngesneden

4 eetlepels (paarse) salie, grof gehakt

4 eetlepels droge witte wijn

1 liter groentebouillon

4 eetlepels tijmtakjes, grof gehakt

300 gram gekookte cannellini bonen (eventueel uit blik; of andere witte boontjes)

1-2 eetlepels versgeperst citroensap

## Bereiden

- Snij het witte en groene deel van de preien in ringen en spoel ze in een vergiet grondig af.
- Verhit de olijfolie in een grote pan op matig vuur. Doe de prei met een snufje zout en peper erin. Roer en fruit de preiringen circa 2 minuten tot ze zacht worden.
- Voeg de aardappelen en nog flink wat zout en peper toe en bak alles 2 minuten tot de aardappelen zacht beginnen te worden.
- Doe de knoflook en salie erbij en bak alles nog 1 minuut.
- Roer de witte wijn erdoor en verhit hem 1 minuut. Voeg de groentebouillon en tijm toe. Zet het vuur laag en laat het circa 18 minuten zachtjes pruttelen tot de aardappelen gaar zijn.
- Voeg de cannellini bonen pas de laatste 5 minuten van de kooktijd toe.

- Doe het citroensap erbij, proef en voeg eventueel nog zout en peper naar smaak toe.
- Serveer de soep met pesto en brood.