



### **Preisoep met forefilet en Arend tripel**

Ingrediënten voor vier personen:

500 gram prei  
2 aardappelen  
200 gram licht gerookte forefilet  
1 theelepel milde kerriepoeder  
2 eetlepels zonnebloem- of olijfolie  
1 liter groenten- of gevogeltebouillon  
1 dl Arend tripel van De Ryck  
2 eetlepels fijngeknipte bladpeterselie of bieslook  
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Aardappelen schillen en in blokjes snijden. Prei in ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Enkele ringetjes voor de garnering bewaren. Olie in een soeppan verwarmen en de uitgelekte ringetjes prei kort roerbakken. Blokjes aardappel, kerriepoeder en bouillon al roerende toevoegen en gedurende 25 tot 30 minuten op een lage hittebron laten pruttelen. Drie tot 4 minuten voor het einde van het pruttelen het bier erdoor roeren en nog kort goed verwarmen. Met een staafmixer pureren. Over voorverwarmde soepkommen of soepborden verdelen, in stukjes gesneden forefilet erdoor roeren en met enkele preiringetjes en fijngeknipte bladpeterselie of bieslook garneren. Met soepstengels serveren. Naar smaak een proefglasje Arend tripel van De Ryck erbij serveren. Dit bier is ook op fles verkrijgbaar.

Han Hidalgo  
[www.biercuisine.nl](http://www.biercuisine.nl) en [www.biercuisine.be](http://www.biercuisine.be)