Snij de prei in ringen en de look, ui en aardappelen in blokjes.

Fruit de ui in de boter en voeg dan de prei en look toe.

Voeg 1,5l kokend water toe en het bouillonblokje en voeg dan ook de aardappelblokjes toe.

Laat alles minstens een half uurtje zachtjes pruttelen.

Mix de soep fijn, voeg de room toe en kruid naar smaak met peper en zout.

Smakelijk!

**Preisoep**

Ingrediënten:

4 stokken prei

2 teentjes knoflook

1 ajuin

3 aardappelen

200ml room

1 klontje echte boter

1 bouillonblokje (kip of groenten)

Peper en zout