Prei mosterdsoep (plm 20 minuten exclusief snijden)

Dit recept is **gemakkelijk** om te maken. Als je wat over hebt, vries je het in. Als je het wilt gaan eten haal je de soep 's morgens uit de vriezer, dan is het 's avonds ontdooid. Gemakkelijk in de magnetron of in een pannetje opwarmen.

Ingrediënten voor 4 personen:

800 gram prei in ringen (netto, dus zonder afval)

1 liter water

1 bouillonblok

1 scheutje olijfolie

2 eetlepels mosterd

Staafmixer

Optionele ingrediënten, toevoegen naar smaak:

15 gram pijnboompitten

2 aardappels (in blokjes)

i.p.v. 1 liter water: 800 ml water en 200 ml melk

peper

Voorbereidingen:

Snijd de prei in ringen en was in voldoende water. Schil de aardappelen, was ze en snijd in kleine blokjes. Kook 1 liter water. Rooster de pijnboompitten in ongeveer 10 minuten. Af en toe beetje roeren zodat ze niet zwart worden.

Giet een scheutje olie in een wok en smoor de prei in enkele minuten. Goed blijven roeren zodat de prei niet aanbakt. Voeg het water, eventueel de melk , de aardappelen en het bouillonblokje toe. Breng het geheel aan de kook en zet de warmtebron klein zodat de soep niet meer kookt. Voeg na ongeveer 10 minuten de mosterd toe en pureer de soep. Voeg eventueel peper toe en de pijnboompitten.