Mosterdsoep met prei en spek

voor 4 personen

Benodigdheden:

* 1 prei
* 1 ui
* 2 teentjes knoflook
* 30 gr roomboter
* 40 gr bloem
* 1 l kippenbouillon
* 3 el Groninger mosterd
* een scheutje room
* 200 gr spekreepjes
* peper en zout

Bereidingswijze:

* Snijd de prei in ringen (houd wat achter voor de garnering)
* snipper de ui
* hak de knoflook
* Fruit de prei, ui en knoflook aan in de roomboter
* Voeg de bloem toe en gaar mee op laag vuur. Dit duurt ongeveer 5 minuten
* Laat afkoelen
* Bak tijdens het afkoelen de spekreepjes goudbruin
* Zet het vuur weer aan en voeg langzaam de kippenbouillon toe. Laat het even staan tot de prei gaar is
* Pureer tot een gladde soep
* Voeg de mosterd en een scheutje room toe. Voeg zout en peper naar smaak toe
* Garneer de soep met wat preiringetjes en spekreepjes