

PREI- MOSTERDSOEP

Het laatste groentepakket van 2021 bevat zoals inmiddels traditie is, ook een soep-pakket. Dit jaar voor jullie een heerlijk verwarmende preisoep, met stevige winterse meanderpreien. Met de hoop dat het eenieder mag verwarmen. Namens iedereen op de meander lichte en warme feestdagen gewenst, en een hoopvol 2022.

BEREIDING

WAS DE PREI EN MAAK DE UI SCHOON.
SNIJDT DEZE BEIDE IN GROVE HALVE
RINGEN.
VERWARM IN JE FAVORIETE SOEPPAN
EEN SCHEUT OLIE EN BAK HIERIN DE
PREI EN UI OP.
DOE DIT NET ZO LANG TOT JE MOOIE
BRUINING AAN DE RANDJES ZIET, ZO
KOMT DE SMAAK GOED OP GANG.
SCHIL EN SNIJDT ONDERTUSSEN DE
AARDAPPEL(S) IN BLOKJES EN VOEG OOK
DEZE TOE.

INGREDIËNTEN

EEN PAAR MOOIE, DIKKE PREIEN
EEN UI
EEN PAAR KRUIMIGE AARDAPPELS
EEN PAAR FLINKE EETLEPES MOSTERD
BOUILLON NAAR KEUZE
PAAR EL SUIKER NAAR SMAAK
VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
OLIE OM IN TE BAKKEN

NU GA JE WATER TOEVOEGEN
TOTDAT ALLES NÉT ONDER STAAT.
VOEG OOK DE BOUILLONBLOKJES ,
DE MOSTERD, SUIKER EN ZWARTE
PEPER TOE
LAAT DIT GEHEEL GAARKOKEN EN
PUREER VERVOLGENS MET DE
STAAFMIXER TOT EEN SEMI-GLADDE
SOEP.

MENG DE KRUIDENBOTERKRUIDEN
MET ROOMBOTER OF OLIJFOLIE EN
EEN SNUFJE ZOUT NAAR SMAAK.
SMEER DIT OP VERS (AF) GEBAKKEN
BROOD EN EET SMAKELIJK!