

Preisoep



Ingrediënten

stuks prei

35 gram boter

3 eetlepels
bloem

2 liter
groentebouillon
(van blokje)

1 laurierbld

zout en peper

Bereiding (1)

2 prestengels
schoonmaken.

In kleine stukken
snijden.

Aanstoven in
boter.

Bestrooien met
bloem, goed
mengen.

Op laag vuur
laten drogen.

Bouillon (koud)
en laurier
toevoegen en
alles losroeren.

Bereiding (2)

Onder deksel 25 minuten zachtjes koken

Laatste prei in dunne ringetjes snijden.

Laurier uit de soep verwijderen.

De soep fijnmaken met een staafmixer.

Preiringetjes toevoegen.

Op smaak brengen en afwerken met een klontje koude boter.