



## Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes

Hoofdgerecht

Personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

Kcal: 484 per persoon

- 3 el Marne Groninger mosterd
- 50 g boter
- 60 g bloem
- 1 l groentebouillon
- 2 el olijfolie
- 125 g gerookte spekreepjes
- 125 ml slagroom
- 1 preitje, in dunne ringen
- 1 bruin/volkoren pistoletje of 2 bruin/volkoren boterhammen



Smelt in een soeppan de boter. Voeg de bloem in één keer toe en bak 3 min. zachtjes mee zonder te kleuren.

Schenk langzaam en al kloppend met een garde de bouillon erbij en klop glad.

Klop de mosterd erdoor en breng aan de kook. Kook de soep 5 min. zachtjes. Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie en bak de spekjes in 4 min. knapperig uit. Laat de spekjes op een vel keukenpapier uitlekken.

Schenk de slagroom bij de soep; laat de soep niet meer koken! Voeg vlak voor het serveren de prei en spekreepjes toe aan de soep en verdeel deze over 4 kommen. Serveer het pistoletje of de boterhammen erbij.

Bron via een cliënt: Jumbo