Prei-mosterdsoep

Restjes, ik hou er van!, deze keer een **prei-mosterdsoep** gemaakt van de restjes van de preischotel met ham en kaas. Ook de donkergroene bladeren van de prei (het bovenste deel) is prima te eten, het is alleen wat harder en heeft daardoor iets meer kooktijd nodig. De combinatie van mosterd en prei is meer dan prima! En een lekkere ham/kaas tosti erbij maakt je (zaterdag) lunch compleet.

Voor: 3-4 borden

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingredienten

- Restjes prei, is ongeveer 300 gram gesneden reepjes
- 1 liter groentebouillon
- 2 eetlepels groningse mosterd

Bereiding

Snij de restjes prei in hele dunne reepjes.

Als de bouillon kookt, voeg dan de helft van de prei (b.v.k. de donkergroene reepjes)

toe en laat dit 10 a 15 minuten meekoken.

Maak de soep glad door middel van een staafmixer.

Voeg de andere helft van de prei reepjes toe en laat dit samen met de mosterd nog ongeveer 5-7 minuten koken.

Eet smakelijk!