



## Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes

Datum: 18-12-2017  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 6 eetl. Marne Groninger mosterd
- 100 g boter
- 120 g bloem
- 2 l groentebouillon
- 4 eetl. olijfolie
- 500 g gerookte spekreepjes (duopak)
- 250 ml slagroom
- 2 st prei

### **Bereidingswijze:**

Smelt in een soeppan de boter. Voeg de bloem in één keer toe en bak 3 minuten 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 minuten zachtjes.

Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie en bak de spekjes in 4 minuten 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 8 kommen.