Mosterdsoep

Wat heb je nodig

1 kleine prei	3 eetlepels grove mosterd
1ui	2 eetlepels (kook)room
2 teentjes knoflook	100 gram spekreepjes
30 gram boter	1 liter water
40 gram bloem	1 bouillontablet

Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei en snijd de prei in ringen.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de teentjes knoflook in kleine stukjes.
Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de koekenpan en bak ze 15 minuten.

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Doe de ui en de knoflook erbij en bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de bloem erbij en roer het goed door elkaar.

Bak dit al roerende 3 minuten.
Schenk al roerend een beetje water in de pan.
Roer dit goed door elkaar tot het water helemaal opgenomen is.
Herhaal dit, tot het water op is.

Doe de prei erbij en roer alles door elkaar.
Doe de bouillontablet erbij en roer het er door.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Breng de soep aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de soep nog 10 minuten zachtjes koken.
Zet de kookplaat uit.
Pureer de soep met de staafmixer.

Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de mosterd en de room erbij en roer het door elkaar.
Laat de soep nog 5 minuten warmen.
Garneer met de spekreepjes.