
Prei Maaltijdsoep

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 25 minuten



Ingrediënten

- 250 gram schoongemaakte prei (dat is 1 middelgrote prei)
- 75 - 100 gram ham-blokjes
- 15 gram boter
- 15 gram bloem
- 125 ml room + 125 ml bouillon (of 250 ml bouillon)
- 1 tl kerriepoeder
- peper, zout

Bereiding

Snij de prei in ringen, halveer daarna de ringen. Was de prei (zandvrij maken) en kook 10 minuten. Daarna het water afgieten en de prei laten uitlekken.

Smelt/warm zachtjes de boter (mag niet bruin worden) en roer de bloem erdoor.

Voeg al roerend eerst de bouillon en daarna de room beetje voor beetje toe tot een gladde basis. Als de basis te dik is extra water of bouillon bijmengen tot de gewenste dikte. Roer tenslotte de kerrie poeder goed door de basis.

Voeg de uitgelekte prei toe, dan de ham/spekblokjes, en tenslotte peper en zout toevoegen naar eigen smaak. Warm het geheel goed op (net niet aan de kook brengen).

En Klaar is Kees

Tip

Heel lekker met van oud brood gemaakte soldaatjes.
