

Heldere Prei-Uiensoep

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ½ Liter (power slim) kruidenbouillon
- 400 gram prei, in stukjes
- 2 rode uien, in ringen
- 1 el roomboter
- 2 el verse bieslook, fijngesneden



Bereidingswijze:

1. Verhit de boter in een diepe pan en bak de uienringen zacht en glazig.
2. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook.
3. Voeg de prei toe en laat 10 minuten zachtjes koken.
4. Roer voor het opdienen de bieslook door de soep.

Lekker met bijvoorbeeld het PS meerzadenbolletje of een volkorenbroodje met roomkaas, rauwe ham en rucola.