**Mosterd-prei soep**

Nodig:

3 preien in dunne ringen gesneden

1 eetlepel olie

1 liter kippenbouillon

2 kleine maggiblokjes

2 eetlepels Groninger mosterd

100 gram crème fraîche

50 gram spekreepjes

een paar takjes verse tijm

Bereiding:

Verhit de olie in een soeppan en bak de prei even aan. De prei moet niet bruin worden maar wel een beetje zachter. Voeg de bouillon toe en de maggiblokjes en breng het geheel aan de kook. Ris de blaadjes van 2 takjes tijm en voeg bij de soep. Laat ongeveer 15 min zachtjes koken en vergeet niet af en toe te roeren. Bak intussen de spekreepjes knapperig en laat uitlekken op keukenpapier. Na 15 min haal je de pan van het vuur en voeg je de mosterd en crème fraîche toe. Pureer alles met een staafmixer en verwarm dan alles nog een paar minuten door. Roer de spekjes door de soep.