**Preisoep**

Nodig:

1 flinke ui

Knoflook

2 Flinke stelen prei, in dunne ringetjes gesneden

1 Aardappeltje in kleine blokjes

Klont boter

Flinke eetlepel bloem

3 Groentenbouillonblokjes

Bereiding:

Snipper een flinke ui, bak deze zachtjes in boter zonder dat deze bruin wordt, maar wel zacht. Snijd de prei in dunne ringen en bak ook deze samen met de aardappelblokjes in boter, zo’n vijf minuten. Voeg hierna de bloem toe voor de binding en roer dit regelmatig goed door, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg hier eventueel een teentje knoflook aan toe en laat deze zachtjes meebakken. Los nu drie bouillonblokjes op in anderhalve liter kokend water. Voeg de bouillon, de ui en de prei bij elkaar, laat dit nog vijf minuten doorkoken en pureer alle ingrediënten, met een staafmixer of keukenmachine. Mocht de soep te dik zijn, dan kan er altijd nog wat water worden toegevoegd. Hetzelfde geldt voor peper en zout als het te flauw is. Even goed doorroeren en klaar is de soep.