

## Preisoep met Limburgse mosterd

Winnend recept kookwedstrijd SMAAK!  
van Gré Geurts uit Horst

**Ingrediënten: (voor 8 personen)**

- 100 gr. boter
- 120 gr. bloem
- 3 spieren prei
- 2 sjalot
- 1200 cc bouillon (water met 2 bouillonblokken)
- 8.00 cc volle melk
- 50 cc room
- 3 eetlepels Limburgse mosterd
- Peper, zout, gehakte dille als garnituur



**Bereiding:**

1. De sjalotten fijn snipperen en de gewassen prei fijn snijden
2. Het witte stuk van 1 spier prei achterhouden
3. De boter heet laten worden en hier de sjalot en prei in aan fruiten
4. Als de prei en sjalot glazig is de bloem rustig onder goed roeren toevoegen
5. Als deze roux goed gaar is je ziet dit als de massa aan elkaar blijft plakken,
6. De koude melk beetje bij beetje toevoegen en onder goed roeren aan de kook brengen
7. De bouillon toevoegen, deze mag warm zijn en dit alles 25 min. zachtjes koken
8. Ondertussen de achtergehouden prei heel fijn snijden alsook de dille
9. De soep door een zeef in een andere pan gieten, hier de mosterd en laurierblad en de achtergehouden prei aan toevoegen. Enkele minuten doorkoken, het laurierblaadje er weer uit halen en de soep op smaak brengen met peper, zout, de room en een gedeelte van de dille
10. Serveer de soep op een voorverwarmd bord met nog een toefje dille in het midden
11. Garneren met dille

**Smakelijk eten!**