

Ingrediënten voor 4 personen

1 middelgrote ui, gepeld en gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gepeld en gesnipperd  
2 eetlepels zonnebloemolie  
2 flinke preien, schoongemaakt (1 1/2 prei in grove ringen, restant in kleine stukjes apart houden)  
2 middelgrote aardappelen, geschild in stukjes  
gesneden  
3/4 liter kruidenbouillon of groentebouillon  
3 eetlepels pittige mosterd  
100 ml slagroom  
peper  
8 plakjes ontbijtspek  
Wat vers gehakte peterselie  
100 gram champignons, schoongemaakt in plakjes  
3 lente-uitjes, schoongemaakt in smalle ringetjes

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Romige mosterdsoep met champignons prei en knapperig ontbijtspek

Zacht romige mosterdsoep gevuld met knapperige preireepjes, lente-ui, gebakken champignons en stukjes knapperig spek. Echt een verwensoepje.

### Hulpmiddelen

Grote pan  
koekenpan

### Bereidingswijze

Verwarm een beetje olie in een pan en bak de ui en knoflook glazig. Snijd 3/4 van de prei in grove ringen. Voeg dit bij de rest in de pan en bak dit even mee. Voeg de aardappelen en de bouillon bij de rest in de pan en breng aan de kook. Laat dit ongeveer 15 minuten koken. Bak het ontbijtspek in een koekenpan zonder vet krokant en breek het spek in stukjes. Bak in het overgebleven vet de champignons lichtbruin. Pureer de soep met een staafmixer glad. Roer mosterd met de room tot een gladde saus. Roer dit door de soep. Maak op smaak met wat peper en eventueel nog wat zout. Roer de champignons, het restantje prei en de lente-uitjes door de soep. Garneer de soep met stukjes krokante ontbijtspek en eventueel wat peterselie.

### Serveertips

Lekker bij de lunch of na een pittige wandeling.