

## Wortel-prei soep met mosterd

### Ingrediënten

2 grote winterwortels  
1 grote prei  
1 aardappel  
1 ¼ liter groentebouillon  
1 eetlepel verse peper  
4 takjes fijngehakte peterselie  
Afbakbrood  
Kruidenkaas

### Bereiding

Schil de wortelen en snijd ze in stukken. Snijd de prei in ringen.

Schil de aardappel en snijd deze ook in stukken. Was de prei en doe vervolgens alle groenten in één pan.

Maak een bouillon van 2 bouillonblokjes en 1250 ml water. Giet de bouillon bij de groenten en laat gedurende 20 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan.

Wanneer de groenten gaar is kun je de soep pureren met een staafmixer. Roer de mosterd erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Bestrooi als laatste de fijngehakte peterselie erover.

Serveer met afbakbroodjes en kruidenkaas.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Recept van een klant uit de winkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos