

Romige preisoep

Ingrediënten

- 2 fijngesneden uien
- 3 fijngesneden preien
- 25 gram boter
- 4 deciliter melk
- 4 deciliter kippebouillon
- zout en peper

Werkwijze

1. Bak de uien en de prei in de boter lichtbruin.
2. Voeg de melk en de bouillon toe en laat 20 minuten koken.
3. Pureer de soep in de blender en breng op smaak met peper en zout.