

# VIKING

## COOKING DEMO

### PREISOEP

#### Ingrediënten:

- 3 liter runderbouillon
- 1500g prei (1 grote busse)
- 50g boter + 3 lepels olijfolie
- 50g bloem
- peper & zout
- vers gesnipperde peterselie



- Maak de prei schoon, snij deze in dunne ringetjes en was grondig.
- Laat boter in een pan smelten.
- Voeg de uien toe en laat deze mooi fruiten, voeg vervolgens de preiringetjes toe leg een deksel op de pan, draai de hittebron wat lager en laat ongeveer 8 minuten zachtjes sudderen tot de prei gaar is.
- Doe met een spatel al roerend de bloem bij de groenten. Blijf roeren tot deze mooi droog wordt.
- Voeg nu de bouillon bij de groenten en breng aan de kook. Laat dit nog 10 minuten zachtjes sudderen.
- Haal de pan van de hittebron en breng de soep op smaak met peper en zout. Mix vervolgens de soep.
- Proef en kruid eventueel bij.