PS. food & lifestyle

1A+1B Meat

Heldere prei-uiensoep met broodje rauwe ham

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verhit de boter in een diepe pan en bak de uienringen zacht en glazig. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Voeg de prei toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Snijd ondertussen het broodje doormidden, besmeer met de roomkaas en beleg met de rauwe ham en de rucola. Roer voor het opdienen de bieslook door de soep.

Ingrediënten

- [ ] 400 ml kruidenbouillon
- [ ] 100 g prei in stukjes
- [ ] ½ rode ui in ringen
- [ ] 1 tl roomboter
- [ ] ½ el verse bieslook, fijngesneden