

Mosterdsoep

Dit is een recept voor een simpele en romige mosterdsoep die vooraf kan worden bereid. De soep laat zich ook prima invriezen. Maar vers is altijd lekkerder.

Bereidingstijden: Totaal: 20 minuten

Hulpmiddelen: garde, mixer

Ingrediënten 4 personen

40 gram	roomboter
40 gram	bloem
1 liter	tuinkruiden bouillon
1 deciliter	slagroom (ongeklopt)
2 stuks	eieren (eidooiers)
4 eetlepels	Franse mosterd

Variaties

- Kies een andere mosterd.
- Kippen of groente bouillon i.p.v. tuinkruiden bouillon.

Voorbereiding

1. Maak de bouillon.
2. Splits de eieren. Gebruik de eidooiers.
3. Klop de **slagroom** half stijf.

Bereidingswijze

1. Smelt de **roomboter** in een ruime pan.
2. Roer de **bloem** erdoor.
3. Laat het mengsel op een laag pitje ongeveer 5 minuten pruttelen; roer af en toe. Als de massa te droog wordt, dan alvast een beetje **bouillon** toevoegen.
4. Giet er al roerend met een garde, met kleine scheutjes tegelijk, de **bouillon** bij. Blijf roeren tot het mengsel glad is alvorens de volgende hoeveelheid bouillon in de pan te gieten.
5. Laat de soep nog 1-2 minuten zachtjes koken (of draai het vuur uit en warm de soep vlak voor het opdienen weer op).
6. Meng de half stijf geklopte **slagroom** met de **eierdooiers**.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Roer eerst de **mosterd** door de soep en daarna het room-dooiermengsel.

Extra informatie

- Serveer met warme broodjes en roomboter
- Kruidenboter kan een te sterke smaak hebben en teveel overheersen

Bron van het originele recept: Ergens van internet en aangepast aan mijn eigen smaak en ervaringen.

Bereid: Ja, meerdere keren.