

Ingrediënten mosterdsoep:

voorgerecht voor 4 personen

- 1 liter groente bouillon
- 50g boter (liefst roomboter)
- 60g bloem
- 4 eetlepels milde grove mosterd
(Begin met 2, kun je altijd nog meer naar smaak toevoegen)
- 125cc room (Kookroom)

Eventueel:

preitje

=====

Indien niet vegetarisch

handje spekjes

Mosterdsoep

voorbereiden:

maak een liter groente bouillon en laat dit afkoelen.

bereiding:

Verhit een hoge pan en laat de boter langzaam smelten.

De boter niet laten verkleuren.

Voeg al roerend de gezeefde bloem toe.

Laat dit een paar minuten garen op laag vuur.

Nu de koude bouillon scheut voor scheut erbij en goed blijven roeren.

Tot slot de mosterd en room er door roeren.

Nu proeven en naar smaak peper en zout toevoegen.

Eventueel wat preiringetjes toevoegen en even laten meegaren

=====

Indien niet vegetarisch

Eventueel wat spekjes toevoegen en even laten meegaren.