**Mosterdsoep**

**voor 4 personen.**



**Benodigdheden:**

* **1,5 eetlepel grove mosterd (Zaanse)**
* **1,5 eetlepel fijne mosterd**
* **3 eetlepels gembersiroop**
* **25 gr boter**
* **25 gr bloem**
* **1 eidooier**
* **1à 1,5 bouillonblokje**
* **650 ml water**
* **200 ml slagroom**

**Eventueel: spekreepjes en lente-ui**

**Werkwijze:**

* **Kook het water.**
* **Meng de eidooier, de mosterd, de gembersiroop en de slagroom met een staafmixer.**
* **Doe 650ml gekookt water en 1 bouillontablet in een kan**
* **Smelt de boter in een pan. Zodra de boter gesmolten is, voeg je de bloem toe.**
* **Goed roeren, zodat er geen klontjes ontstaan en breng aan de kook.**
* **Voeg onder constant roeren bouillon - beetje bij beetje - toe aan het boter/meel mengsel.**
* **Voeg het mosterd/slagroom mengsel toe. De soep mag nu niet meer koken, want anders gaat het schiften.**
* **Breng de soep op smaak met peper.**
* **Mix de soep nog even met een staafmixer in verband met mogelijke klontjes.**
* **Serveer met uitgebakken spekreepjes of lente-ui in dunne ringetjes.**