

MOSTERDSOEP

Benodigheden (6-8 personen)

- 1 dikke prei of 2 dunne
- 3 uien
- 2 witloof
- 4 tenen look
- 2 grote aardappelen
- 100 gr spekjes
- 200 ml kookroom
- 1,5 l water + groentenbouillonblokjes
- 3 spl zadjesmosterd
- 1 spl dijonmosterd
- garnituur: gemalen Hollandse brokkelkaas + fijngehakte bieslook
- gemalen verse miereikswortel
- olijfolie
- peper

Bereidingswijze

- het wit en lichtgroen van de prei in rondjes snijden
- witloof in stukken snijden
- look + ajuinen fijn snijden
- aardappelen schillen en in blokjes snijden
- spekjes langzaam uitbakken en opzij zetten
- in een kookpot prei, ajuin en look aanstoven in wat olijfolie
- blokjes aardappelen en witloof toevoegen
- water en bouillonblokjes toevoegen en alles laten gaar worden
- de soep mixen **
- doe de kookroom, de spekreepjes en naar smaak de mosterd er bij, breng op smaak met peper, laat nog 5 min op een zacht vuur trekken (eventjes doorkoken)
- voeg voor het opdienen de fijngeraspte mierikswortel toe (niet meer laten koken)
- opdienen met een garnituur van fijngeraspte brokkelkaas en bieslook

** voor de kleur eventueel een mespuntje geelwortel er onder mengen (na het mixen)

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

