

Mosterdsoep



Voorgerecht

soep

2 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: zomer



Ingrediënten

- 1 dunne kleine prei of halve dikke
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 2 el grove mosterd naar keuze
- 1/2 liter bouillon kip, groente of eigengemaakt
- 50 ml slagroom
- 50 gram gerapte kaas
- 100 gram gerookt mager spek in blokjes (vegetariërs laten dat weg)
- garneer eventueel met gerapte kaas

Bereidingswijze

1. De boter smelten. De bloem toevoegen en met een houten lepel flink roeren. Zet de roux op een zacht vuur en laat hem 10 minuten garen samen met de helft van de mosterd.
2. De bouillon verwarmen en bij de roux gieten, glad roeren, en 10 minuten laten koken samen met de rest van de mosterd. Prei in de lengte in stukjes snijden. Het spek in blokjes snijden en uitbakken. op het laatst de prei toevoegen en even meebakken. Voor het serveren de room toevoegen, niet laten koken. De uitgebakken spekjes en prei toevoegen. Eventueel garner met de geraspte kaas.

Tenslotte

Mosterdsoep is een lekkere soep, waarbij heel veel variaties mogelijk zijn. Gewoon puur met mosterd de soep maken, of juist met extra ingrediënten erin, zoals ui, lente-ui, prei of aardappel. Ook is het heel goed mogelijk mosterdsoep te maken met vlees erin, zoals ham blokjes en/of worst. Het is zelfs mogelijk om een extra luxe mosterdsoep te bereiden met vis erin. Mosterdsoep is een soep waarmee bijna oneindig kan worden geëxperimenteerd. Voor de mensen die nog nooit mosterdsoep hebben gegeten: De naam 'mosterd' roept bij velen op dat het vooral een scherpe soep zal zijn. Dit is juist niet het geval. Het is vaak een hele zachte, romige soep. Nu **Mosterd-saffraansoep** (vegetarisch). Verwarm 40 gr boter samen met 2 gesnipperde sjalotjes en 1 enveloppe saffraan en laat dit op een laag vuur fruiten. Verwarm in een ander pannetje 15 gr boter samen met 2 el Dyon mosterd en laat de 'zuren' uit de mosterd verdampen. Roer 40 gr bloem door de gefruite sjalotjes, blijf roeren tot een 'glad' mengsel ontstaat zonder bloem klontjes. Laat de bloem in 3 minuten gaar worden (roux). Voeg de ontzuurde mosterd toe en roer dit goed door. Roer beetje voor beetje 1 liter groentebouillon door de roux, blijf roeren tot steeds een glad mengsel ontstaat en voeg dan pas weer een kleine hoeveelheid bouillon toe. Voeg als alle bouillon door de soep geroerd is 50 ml droge witte wijn toe. Breng de mosterdsoep verder op smaak af met versgemalen peper. Laat de soep nog even goed doorwarmen en roer vlak voor het serveren het bieslook door de soep. Snijd 150 gr Arla Apetina Classic plak, in repen. Leg de witte kaas in de borden en schep de soep erover. Tot slot **Mosterd maaltijdsoep**. Snijd ongeveer 2 centimeter van de malse topjes van 3 witlof fijn en leg dit apart voor de garnering. Snijd vervolgens de witlof in de lengte door en verwijder het hartje en het kontje. Snijd de witlof fijn en doe in de braadpan. Snijd 1 venkelknol, 2 uien en 1 aardappel fijn en doe bij de witlof. Roer wat olie door het groentemengsel en bak op hoog vuur tot alles geslonken is. Klop ondertussen 4 eierdooiers met 1 el Dyon mosterd en 4 el grove mosterd en 4 el room tot een glad mengsel en houd apart. Als de groenten geslonken zijn, voeg 1 liter groentebouillon erbij en breng aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken en pureer de soep tot een fluweel glad mengsel met de keukenmachine of de staafmixer. Giet tijdens het pureren in 1 keer het eimengsel bij de soep en blijf nog een tijdje pureren om te voorkomen dat het ei gaat stollen. Roer een theelepel zout en een theelepel zwarte peper door de soep. Proef nu of de soep goed op smaak is. Garneer de soep met de rauwe witlof, wat zalmsnippers en wat bosui. Eet met brood.