

Mosterdsoep



★★★★★
Persoonlijke favoriet!

Ingrediënten

Voor 4 personen (geen volledige maaltijd).

1 liter water
2 kippenbouillonblokjes
4 eetlepels grove mosterd
Klein kuipje smeerkaas
125 ml crème fraîche
Maizena
Spekjes
Lente ui

Bereiding

Onverwachts visite? Gewoon zin in een lekker soepje? Deze mosterdsoep staat in mum van tijd heerlijk te dampen op tafel. Lekker stokbroodje erbij met deze heerlijke zelfgemaakte aioli.

Breng het water met de bouillonblokjes aan de kook, heb je weinig tijd? Kook het water voor in de waterkoker! Als het water kookt voeg je de mosterd toe. Roer dit goed door en voeg dan de smeerkaas toe. Laat dit even pruttelen en doe dan de crème fraîche erbij. Ondertussen kan je de spekjes bakken en de lente ui in ringetjes snijden. Ik vind de soep persoonlijk dan nog te dun, dus maak ik een papje van de maizena en voeg dit, onder goed roeren, toe tot de gewenste dikte.

Serveer in een kom met de spekjes en lente ui erboven op en een stokbroodje met de aioli dip erbij.

Eet smakelijk!