



MOSTERDSOEP

Voor- of tussengerechtje voor 6 a 8 kleine kopjes soep.

Ingrediënten:

- 1 liter gevogeltebouillon
- 40 gram boter
- 40 gram bloem
- 2 eetlepels grove mosterd
- 2 eidooiers
- 1/8 liter slagroom
- 1/2 theelepel kerriepoeder
- fijn geknipte bieslook

Bereiden:

1)

Maak van gevogelte, poeder en een liter water een krachtige bouillon kookstand: 120 graden op 3 minuten.

2)

Maak een roux van de boter en de bloem en hier langzaam de warme bouillon aan toevoegen.

3)

Nu de mosterd erdoor roeren.

4)

De eidooiers met de slagroom uitroeren en er een klein beetje van de warme bouillon bij doen. Daarna bij de rest van de bouillon doen. Kookstand 95 graden, 15 minuten.

5)

De soep in warme soepkopjes schenken en garneren met de bieslook.