MAISON PRIMAGO

MOSTERDSOEP

Ingrediënten: :(voor 4 borden soep of 8 à 10 amuse glaasjes)

- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 el kerriepoeder
- 1 sjalot
- 1 el zonnebloemolie
- 700 ml kraanwater
- 2 kippenbouillontabletten
- 1 dl droge witte wijn
- 1 dl kookroom of koffieroom
- 4 el dijonmosterd
- 1 bosje verse bieslook
- wat Chilivlokken voor de pittige variant

Eventueel:

75 gram uitgebakken spekjes
1 klein blikje mais

Bereiding:

Was de prei. Gebruik alleen lichtgroen en wit deel. Snipper de prei, de knoflook en ui fijn. Fruit de prei, sjalot, kerrie en knoflook in 5 min. met de olie in een soeppan op een laag vuur. Schep regelmatig om. Roer de mosterd door het prei-mengsel en voeg 300 ml water scheutje voor scheutje toe. Pureer met een staafmixer de soep glad.

Voeg de bouillontabletten, wijn en nog 400 ml water toe. Soep aan de kook brengen en ca. 5 min. zachtjes doorkoken.
Neem de pan van hert vuur en laat het iets afkoelen voordat je de room erbij doet. Laat de soep daarna niet meer koken (verwarmen mag wel). Breng op smaak met peper en zout.
Garneer de soep met wat fijn geknipte bieslook eb eventueel wat Chilivlokjes.

Gebruik je de mosterdsoep als voorgerecht dan kun je uitgebakken spekjes en mais toevoegen voor knapperige vulling, De soep dan wel even verwarmen maar niet meer laten koken. Voor een amuse soepje is dit minder handig tenzij je er een klein lepeltje bij geeft.

MAISON
PRIMAGO