

# Limburgse mosterdhoningsoep

Datum: 19-12-2005
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 6

## Ingrediënten:

- 4 uien
- 2 theelepel kerrie
- 80 gram boter
- 80 gram bloem
- 2 liter runderbouillon (gemaakt van 4 bouillonblokjes in 2 liter water)
- enkele takjes verse tijm
- 4 eetlepels fijngesneden selderij
- 7 eetlepels Limburgse mosterd
- 2 stelen met enkele bladen lavas (maggiplant)
- 4 eetlepels honing
- eventueel 2 dl schenkroom
- peper
- zout
- Limburgs roggebrood
- katenspek

## Bereidingswijze:

Maak de uien schoon en snij ze in kleine partjes. Fruit deze samen met de kerrie en de boter in een pannetje. Niet te lang, want dan wordt de kerrie bitter.

Maak vervolgens een roux door de bloem bij dit geheel toe te voegen en roer dit totdat alles is opgenomen. Schenk er langzaam de runderbouillon bij en roer met een garde totdat alles glad en gebonden is. Voeg de steel met lavasbaden, de fijngesneden selderij en de takjes verse tijm toe. Laat dit circa 25 minuten garen.

Voeg vervolgens de Limburgse mosterd en de honing toe. Roer dit alles goed door en laat het nog even garen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Verwijder de lavas en de takjes tijm. Eventueel nog de schenkroom toevoegen, maar dit is niet persé noodzakelijk.

Opdienen met Limburgs roggebrood en spek.