

Romig soepje van Zaanse mosterd met Kempische ham en basilicum

Datum: 21-11-2011
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 l kippenbouillon
- 2 dl room
- klontje roomboter
- 6 eetl. Zaanse mosterd
- 8 plakken Kempische (of Boeren rauwe) ham
- 8 tot 16 blaadjes basilicum

Bereidingswijze:

Breng de kippenbouillon met de room aan de kook. Voeg de mosterd toe en laat dit samen even doorkoken. Monteer de soep: klop er een klontje koude roomboter doorheen. Breng de soep zo nodig op smaak met zout en peper. Schuim de soep op met een staafmixer en schenk hem in voorverwarmde borden. Garneer met de ham en basilicum.