

Franse mosterdsoep met kabeljauw

Datum: 18-03-2013
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Kabeljauw:
- 100 g boter
- olijfolie
- 7 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Mosterdsoep:
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter
- 80 g bloem
- 1600 ml groentebouillon
- 1000 ml kookroom
- zout
- versgemalen peper

Toast:
- 14 sneetjes wit brood
- 2 teentjes knoflook
- olie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Kabeljauw:
Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:
Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 minuten garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:
Verwarm de oven voor op 160 graden. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en gril ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:
Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk

de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord en serveer de toast apart.