



Mosterdsoep

Datum: 12-05-2003
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Alle leden Biétgaar
Aantal personen: 16

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 240 gram bloem
- 1/2 liter room
- 4 liter bouillon
- 8 eetlepels mosterd van abraham. (groningse pitjes mosterd)
- (brie en spekjes)

Bereidingswijze:

De boter smelten, maar NIET kleuren. De bloem toevoegen, en met een houten lepel roeren, zet de roux op een zacht vuur en laat hem 10 minuten garen. De bouillon verwarmen en bij de roux gieten, glad roeren, onder voortdurend roeren 10 minuten laten koken.

De soep door een zeef halen.

De mosterd toevoegen. Vlak voor serveren de room toevoegen en NIET meer laten koken.

Voor de smaak gebakken spekjes en eventueel brie toevoegen.