

- amuse -

# MOSTERDSOEP

MET FRANSE EN ZAAANSE MOSTERD

10 PERSONEN

1 WITTE UI | 50 ML ZONNEBLOEMOLIE | 1 PREI |  
1 WINTERPEEN | 15 GRAM BLOEM | 100 ML WITTE WIJN |  
800 ML GROENTEBOUILLON | 2 TAKJES MARJOLEIN |  
3 TAKJES TIJM | 3 EL FRANSE MOSTERD (DIJON) |  
2 EL ZAAANSE GROVE MOSTERD | 150 ML SLAGROOM

## Bereiding *mosterdsoup*

1. Snipper de ui en fruit tot glazig in de olie.
2. Snijd ondertussen de prei en de wortel in kleine stukjes.  
Als de ui glazig is, voeg de prei en wortel toe aan de ui en bak alles lichtbruin.
3. Bestrooi de groenten met bloem, bak nog even door, blus af met witte wijn en voeg de bouillon en de kruiden toe.
4. Breng de soep tegen de kook aan en laat een 30 minuten zachtjes koken.
5. Verwijder de kruiden en pureer de soep in de keukenmachine. Doe de soep terug in de pan.
6. Voeg de Franse, Zaanse mosterd en slagroom toe en laat nog 10 minuten garen.
7. Breng op smaak met zout en peper.



**DE KOOKFABRIEK**

powered by **ATAG**