

Romige mosterdsoep

- 1 á 2 groentebouillon tabletten
- 250 ml kookroom
- 2 flinke eetlepels **Peelse mosterd**
- 3 eetlepels allesbinder
- 1 kleine prei
- 1 doosje uitgebakken spekreepjes

Bereidingswijze

Breng 1 liter water aan de kook met 1 á 2 groentebouillon tabletten.

De kookroom door de soep roeren.

De mosterd door de soep roeren en daarna de soep weer op temperatuur laten komen.

Al roerend de allesbinder toevoegen en blijven roeren tot de soep gebonden is.

Prei in zeer dunne reepjes snijden.

De soep over de borden verdelen en als laatste de prei en de uitgebakken spekreepjes toevoegen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

