



KOKEN MET EEN BUDGET

Romige mosterdsoep met gemberreepjes

VOORGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ sjalotje
- 🛒 25 g ongezouten roomboter
- 🛒 25 g tarwebloem
- 🛒 325 ml water
- 🛒 ¾ groentebouillontablet
- 🛒 3 gemberbolletjes in gembersiroop uit potje
- 🛒 1 el Zaanse mosterd
- 🛒 ¼ el Franse mosterd
- 🛒 100 ml slankroom
- 🛒 1 el gembersiroop

ZO MAAK JE HET:

1. Pel het sjalotje en snipper fijn.
2. Verhit de boter in een pan en fruit de sjalot ca. 1 minuut zachtjes.
3. Roer de bloem door de boter.
4. Voeg scheutje voor scheutje 125 ml water toe en blijf roeren tot een gladde, lichtgebonden saus ontstaat.
5. Roer 200 ml water erdoor tot een licht gebonden soep ontstaat.
6. Verkruimel de bouillontabletten erboven.
7. Breng de soep aan de kook en laat ca. 5 minuten zachtjes koken.
8. Snijd intussen de gemberbolletjes in dunne plakjes en vervolgens in dunne reepjes.
9. Roer in een kom de mosterd los met 3 eetlepels hete soep.
10. Roer het mosterdmengsel, de room, gembersiroop en gemberreepjes door de soep.
11. Breng op smaak met peper.
12. Laat de soep niet meer koken.

TIP: Serveer met bruin stokbrood en gezouten boter.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

