

# Romige mosterdsoep met gember

## Benodigheden:

- ❖ 1 sjalotje
- ❖ 50 g boter en 50gram bloem
- ❖ 1 1/2 kippenbouillontablet
- ❖ 3 gemberbolletjes (potje 240 g)
- ❖ 2 eetlepels Zaanse mosterd
- ❖ 1/2 eetlepel Franse mosterd
- ❖ 2 dl slankroom
- ❖ 2 eetlepels gembersiroop
- ❖ peper



## Bereidingswijze:

- ❖ Sjalotje pellen en fijn snipperen. In pan boter verhitten en sjalot ca. 1 minuut zachtjes fruiten. Bloem door boter roeren.
- ❖ Scheutje voor scheutje 250 ml water toevoegen en blijven roeren tot gladde, licht gebonden saus ontstaat. 400 ml water erdoor roeren tot licht gebonden soep ontstaat.
- ❖ Bouillontabletten erboven verkruimelen.
- ❖ Soep aan de kook brengen en ca. 5 minuten zachtjes laten koken.
- ❖ Intussen gemberbolletjes in dunne plakjes snijden en vervolgens in dunne reepjes snijden.
- ❖ In kom mosterd losroeren met 3 eetlepels hete soep.
- ❖ Mosterdmengsel, room, gembersiroop en gemberreepjes door soep roeren.
- ❖ Op smaak brengen met peper.
- ❖ Soep niet meer laten koken.

