

Mosterdsoep

Ingrediënten

- 2 eetlepels Franse mosterd
- 1/2 liter melk
- 1 kippebouillontablet
- 1/2 eetlepel maizena
- 1/2 deciliter slagroom
- croutons

Werkwijze

1. Roer de mosterd met een scheutje melk los in een pan en roer de rest van de melk erdoorheen. Voeg de bouillontablet toe en breng dit al roerende aan de kook.
2. Roer de maizena met de slagroom tot een glad papje en schenk het al roerende in de soep. Laat de soep nog 1 - 2 minuten zacht koken tot hij licht gebonden is.
3. Serveer de soep met croutons.