

De lekkerste Groninger mosterdsoep van Heel Het Hogeland

Je hebt nodig:

90g roomboter
120g bloem
2 preien
2 uien
bosje lente ui
lekker veel mosterd
3 bouillonblokjes

Heel Het Hogeland kookt

Van 17-22 april 2023 was de Week van Taal. Alle Taalhuizen in Groningen organiseerden leuke activiteiten en in Het Hogeland gingen we samen koken en lezen met de wedstrijd www.heelhethogelandkookt.nl. Thody won deze wedstrijd met dit recept. Hij kookte zijn mosterdsoep op een houtkachel en maakte de soep prachtig op; Gefeliciteerd Thody! We zijn heel blij dat Thody zijn recept wil delen, zodat iedereen de lekkerste mosterdsoep van Het Hogeland nu zelf kan proberen en proeven. Eet smakelijk!



Wat je doet:

1. Doe roomboter, ui, lente ui en prei in de pan. Bak ze goed door.
2. Doe de bloem er bij
Roer het 3 minuten.
Laat dat even afkoelen.
3. Doe in een aparte kom 3 bouillonblokjes in een liter water. Voeg dit beetje bij beetje toe
Doe er nog een liter water bij.
Roer dit goed door zo dat er geen klonten zijn.
4. Breng de soep op smaak met mosterd, zout en peper
5. Meng alles met een staaf mixer.

Toppings:

Geraspte oude kaas
lenteui
Kalkoen spekjes gebakken in zonnebloemolie met chilipeper.

Extra om zelf toe te voegen:
Kookroom en/of peterselie

