Onze winkel Eext

**Drentse Mosterdsoep**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 100 gram boter;
* 45 gram bloem
* 1 liter kippenbouillon
* 1 ui
* 125 gram grove mosterd
* 1 à 2 eetlepels Franse mosterd
* ½ à 1 eetlepel honing
* 100 a 150 gram mager rookspek
* 1 in plakjes gesneden Drentse metworst
* peper uit de molen
* 125 ml. kookroom
* 1 eetlepel peterselie
* allesbinder of maïzena

**Bereiding:**

1. Smelt de boter in de pan en smoor de uien tot ze zacht zijn. Doe dit op een laag vuur, de uien mogen niet bruin worden.
2. Roer de bloem door de gesmolten boter en laat in drie minuten, onder voortdurend roeren gaar worden.
3. Draai het gas iets hoger en schep één soeplepel bouillon door de roux. Dan stevig roeren totdat de massa er homogeen en glad uitziet. Dan een volgende lepel erdoor roeren en steeds weer ervoor zorgen, dat de massa eerst homogeen en glad is voordat de volgende lepel bouillon erbij gaat.
4. Dan de grove mosterd erbij en met de garde erdoor slaan. Dan de Franse mosterd lepel voor lepel toevoegen. Na elke lepel proeven of je een echte mosterdsmaak proeft. Waarschijnlijk is de soep nu zurig. Dat stuur je bij door een eetlepel honing toe te voegen. Eventueel nog een tweede (naar smaak). Denk eraan, dat de soep in dit stadium nog iets te flauw moet zijn, omdat het spek behoorlijk wat zout toevoegt.
5. Doe nu het spek en de metworst erbij, draai wat peper in de soep en laat de soep onder regelmatig roeren twintig minuten staan.
6. Voeg vlak voor het opdienen de room en de peterselie toe.