

Mosterdsoep

Mosterdsoep kun je zo pittig maken als dat je zelf wilt, neem een lekkere soort mosterd. Zelf gebruik ik een grove pittige groningse mosterd. Maar vind jij een fijne dionmosterd lekkerder, dan zou ik daarvoor gaan. Let dan wel even op de hoeveelheid, proef regelmatig. Het fijne van deze soep is dat er ook veel groenten in zijn verwerkt en door het pureren van een deel van de kikkererwten en de prei krijg je een zachte fluweelachtige stevige soep.

Voor 6 tot 8 soepkommen

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten

- 3 prei
- 1 tot 1,2 ltr water
- 2 grote eetlepels groentebouillonpoeder (of 1 bouillonblokje)
- 2 teentjes knoflook
- 4 tot 5 eetlepels grove mosterd
- 1 groot blik kikkererwten (= 480 gram netto gewicht)
- Olie om t bakken

Bereiding

Snij de prei en knoflook in stukjes

Verwarm wat olie in de pan en laat de prei en knoflook rustig

smoren.

Kook het water in de waterkoker (dit gaat t snelst) en voeg dit bij de prei.

Verkruimel de bouillon erbij, voeg de helft van de kikkererwten toe, deksel op de pan en laat dit alles op laag vuur zo'n 20 minuten pruttelen.

Zet het vuur uit en maak met een staafmixer een gladde soep.

Roer de mosterd door de soep, proef of het pittig genoeg is, zo niet, voeg dan nog wat mosterd toe of wat zout/peper.

Tot slot de overgebleven kikkererwten erdoor roeren, alles nog een beetje opwarmen (niet koken) en je soep is klaar.

Lekkere pittige mosterdsoep op een koude dag (of in de zomer als t niet zulk goed weer is).