



Kookweb.be

Mosterd-vissoep.

Benodigdheden:

- ½ ui
- 250 gram aardappelen
- Boter
- 2 tl. kerriepoeder
- 1 kruidenbouillontablet
- 150 gram kabeljauwfilet
- 1 bosuitje
- 1 ½ el. grove mosterd
- 1 ei
- 3 eetlepels room
- 1 eetlepel citroensap
- 1 takje peterselie
- Zout en peper

Bereiding:

Ui snipperen, aardappelen schillen en in stukjes snijden. Boter smelten . Ui en kerriepoeder +/- 3 min. bakken. Aardappelen, bouillontablet en ½ l. water toevoegen en 25 min. zachtjes laten koken. Door zeef wrijven. (Ik mix het even) Met water aanvullen tot 7 dl. Vis in reepjes snijden. Van bosui buitenste blad verwijderen, en in dunne ringen snijden. Soep en mosterd door elkaar roeren. Vis toevoegen en aan de kook brengen. Met deksel op de pan ongeveer 6 min. zachtjes koken. Intussen ei splitsen en de dooier loskloppen met de room. Van het vuur af al roerende aan de soep toevoegen. Citroensap en bosui erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout en fijngehakte peterselie er over strooien

Recept rubriek: Soepen