

Will's

KOOKVLOG

Recept Mosterdsoep

AANTAL PERSONEN: 4

: 40 minuten



NAAR DE VIDEO? 

KEUKENGEREI:

- KOEKENPAN
- KOOKPAN
- SNIJPLANK (SPIJKERPLANK)
- GEHOEKT MES
- MIXER
- 2 SPATELS
- GARDE
- LEPEL
- KNOFLOOKPELLER



INGREDIËNTEN:

- 1 PREI
- 1 UI
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- SCHEUTJE VLOEIBARE MARGARINE
- 40 GRAM BLOEM
- 1 LITER WATER
- 1 KIPPENBOUILLONBLOKJE



BEREIDINGSWIJZE:

1. De **prei** in ringen **snijden**.
Ook wat **voor garnering achterhouden**.
2. De **ui** **ontvellen** en **snijden**
3. De **teentjes knoflook** **ontvellen**
4. De **knoflook** in stukjes **hakken**
5. Scheutje vloeibare **margarine** in de **pan**
6. De **prei, ui** en **knoflook** **toevoegen**
7. **Doorroeren** en het geheel even **aanbakken**
(10 minuten)
8. De 40 gram **bloem** **toevoegen**



9. Goed **doorroeren** en even **garen** (5 minuten).



10. Laat het mengsel **afkoelen** (10 minuten).



11. Weer even **doorroeren**



12. **Water** in **delen toevoegen** en goed **doorroeren**



13. **Bouillonblokje** toevoegen



14. De **rest** van het **water toevoegen**



15. **Doorroeren** en aan de **kook** brengen op **zacht vuur** (5 minuten).



16. Glad **pureren**



17. De 3 eetlepels **mosterd** toevoegen



18. **Doorroeren**

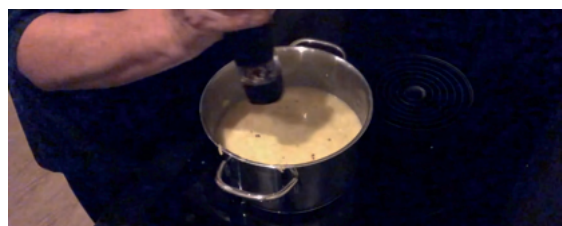


19. Scheutje **room** toevoegen



20. **Zout** toevoegen

21. **Peper** toevoegen



22. **Spekjes** uitbakken (5 minuten)



23. Soep **garneren** met **spekjes** en **preiringetjes**



EET SMAKELIJK!

Willis

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp