

Drents-Brabantse mosterdsoep met turbobrood

Promocie "Louis Gierton" (Ben en Etienne)



60 minuten



710 Kcal



oven en staafmixer

Ingredienten (4p)



2 preis



1 stokbrood



300 gr. spekkies



bol mozzarella



potje crème fraîche



potje scherpe grove mosterd



roomboter



100 gr. parmezaanse kaas



2 tenen knoflook



blokje kippenbouillon

Zo stelt de techneut het samen

1. Snijd de prei in ringen naar smaak.
2. Zet een soeppan op het vuur en bak de prei in een klontje boter glazig. De Carglass moet er jaloers op zijn.
3. Voeg 4 eetlepels mosterd toe. Goed roeren en daarna het vuur halfgas zetten.
4. Voeg 800 ml water toe en een kippen bouillonblokje. Laat het ongeveer 20 minuten koken.
5. Snijd het stokbrood in brede schuine schijven.
6. Bak ondertussen de spekjes uit.
7. Besmeer de stokbroodjes met de boter.
8. Snijd de knoflookteentjes fijn en verdeel over de met boter besmeerde broodjes.
9. Bestrooi de broodjes met kruiden naar keuze (aanraders zijn: tijm, basilicum en peterselie).
10. Snijd of scheur de bol mozzarella in kleine stukjes.
11. Strooi de mozzarella en parmezaanse kaas over de strokbroodjes zodat je in de oven een mooie kaaslaag krijgt.
12. Zet de broodjes kort in de oven tot de kaas is gesmolten. Vergeet het er dan niet uit te halen.
13. Hak de soep fijn met de staafmixer. Proef het even, voeg eventueel extra mosterd toe. Voeg de crème fraîche toe, en frees de soep nog een keer.
14. Breng het opnieuw aan de kook, voeg het spek toe.
15. De soep is klaar. Serveertip: een lenteuitje en Hertog Jan.

Dit zegt ChatGPT:

*Drents-Brabantse mosterdsoep, een lekkernij zo fijn,
Met turbobrood, vers en knapperig, zal het altijd zijn.
In elke hap proef je de zonneshijn.
Net als in Panama, waar Louis Gierton vanaf nu zal zijn.*

