

Ingrediënten voor 5 personen

1 l Kippenbouillon 60 gr boter 30 gr(+/-) bloem 200 ml creme fraiche 1 eetlepel grove mosterd 1 eetlepel Dijon mosterd 2 eidooiers 75 ml kookroom Peper en zout 150 gram spekjes

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Romige mosterdsoep met spek

Heerlijk romige mosterdsoep met spekjes of zalm reepjes.

### Hulpmiddelen

2 pannen garde schaal

### Vorbereiding

Breng de kippenbouillon aan de kook. Klop 2 eidooiers los. Bak de spekjes.

### Bereidingswijze

Verhit 60 gr boter in een pan en roer, als deze gesmolten is, de bloem er doorheen. Voeg nu de kippenbouillon en 2 dl creme fraiche toe. Roer dit tot het één geheel wordt. Voeg nu 1 eetlepel dijon mosterd en 1 eetlepel grove mosterd toe. Goed doorroeren. Daarna 75 ml kookroom toevoegen en weer goed doorroeren. De 2 losgeklopte eidooiers toevoegen en als allerlaatste de spekjes. Niet meer laten koken! Maar wel nog even goed doorroeren. Peper en zout naar smaak toevoegen.

### Serveertips

Eventueel nog wat lente ui toevoegen om af te garneren.