



LEKKERE LIMBURGSE MOSTERDSOEP

NODIG:

1 knolselderij
eventueel 3 stronken
bleekselderij (had ik toevallig
nog in de ijskast liggen)
1 gesnipperde ui
1 dl witte wijn
1,5 liter kippenbouillon
3 el Limburgse mosterd
scheutje olijfolie
klontje boter
peper en zout naar smaak
eventueel bieslook om te
garneren.

DOEN:

1. Maak de knol- en bleekselderij schoon en snijd in blokjes.
2. Fruit de ui in olie en voeg de knol- en bleekselderij toe. Blus met witte wijn en doe de bouillon erbij. Laat ongeveer 30 minuten op zacht vuur koken.
3. Doe de mosterd erbij en meng met de staafmixer. Garneer met bieslook en serveer met stokbrood.

TIP: Als je mosterd niet lekker vindt (zoals mijn kinderen), laat deze dan weg. Je houdt een heerlijk knolselderij-soep over.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU