



ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 zakjes finesse lente ui soep (knor)
- 2 3 eetlepels mosterd
- 1/8 liter crème fraîche
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- 1 pakje kaas stengels

Bereiden

Breng 1,5 liter water aan de kook in een gesloten pan. Voeg al roerende met een garde de inhoud van de pakjes soep, de mosterd en de crème fraîche toe. Laat de soep op een laag vuurtje ca 3 minuten zachtjes koken. Verdeel de soep over de borden en garneer met bieslook. Geef er de kaas stengels bij.