



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 sjalotje
- 50 gram roomboter
- 50 gram bloem
- 650 ml water
- 1,5 tablet kippenbouillon
- 2 eetlepels Zaanse mosterd
- 1 eetlepel Franse mosterd
- 2 dl slagroom
- grof gemalen zwarte peper

Bereiden

Plet het sjalotje en snipper dit fijn. Smelt in de pan de boter en fruit hierin het sjalotje. Roer de bloem door de boter en de sjalot. Voeg hierbij al roerend 250 ml water en blijf roeren tot er een gladde, licht gebonden saus ontstaat. Roer hier nog 400 ml water doorheen totdat er een licht gebonden soep ontstaat. Verkruimel de bouillontabletten boven de pan. Breng de soep op een laag pitje aan de kook en laat deze 5 minuten zachtjes doorkoken. Roer ondertussen in een kommetje de mosterd, een beetje soep en de room. Giet het mosterd mengsel door de soep. U kunt de soep met wat peper op smaak brengen. Laat de soep op een laag pitje een beetje op smaak komen.