

# Recept voor vijf liter Groningsche Mosterdsoep

## *Ingrediënten:*

250 gram boter  
250-300 ml bloem  
5 l kruidenbouillon  
enkele versnipperde champignons  
beetje tijm  
en natuurlijk... tien eetlepels mosterd  
crème fraîche

## *Overige onmisbare benodigdheden:*

Een zes liter soeppan met dikke bodem  
Recept geschreven met good old ChiWriter 2.53  
Garde

Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg water en kruidenbouillon (blokjes of poeder) toe, alsmede een snufje tijm (*Thymus vulgare L.*). Versnipper enkele champignons en gooi die er ook in (niet te veel, want dan wordt het champignonsoep). Laat dit alles tien minuten koken. Voeg de mosterd toe, en maak er m.b.v. de garde een homogeen geheel van (de garde is onmisbaar: zonder garde krijg je brokken mosterd in groentesoep). Laat het nog enkele minuten koken. Op bord crème fraîche naar smaak toevoegen (of evt. een scheutje ongekleurde slagroom, melk of yoghurt). Eet smakelijk!

## *Tips:*

- 1) mosterd haal je in Eenrum of in iedere willekeurige supermarkt. Gek genoeg levert een milde, goedkope mosterd de lekkerste soep. Zou daarom de mosterdsoep zo populair zijn in Groningen?
- 2) de soep kan ook in kleinere hoeveelheden bereid worden: deel bijvoorbeeld alle hoeveelheden door 5 voor 1 liter soep (goed voor vier personen)