



1A+1B

Vlees

Mosterdsoep met kaaskoekjes en uitgebakken ham



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1 Snijd de lente-ui in ringetjes, pers de knoflook en snipper de ui. Bak de plakjes rauwe ham krokant in een droge koekenpan en zet apart. Verhit de roomboter in een diepe pan en fruit de ui en knoflook totdat deze glazig zijn. Schenk de bouillon erbij en roer door. Voeg de mosterd, kerrie en kookroom toe en pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Breng op smaak met versgemalen peper. Verdeel de soep over de kommen en verkruimel er wat kaaskoekjes overheen. Garneer met de uitgebakken ham en lente-ui.
- 2 Let op! Dit is een voorgerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen. Wil je hier een volwaardige lunch of diner van maken? Voeg dan 100-300 g groenten en een eiwitbron toe.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle kaaskoekjes
- ☐ 1 l PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- ☐ 4 plakjes rauwe ham
- ☐ 1 lente-ui
- ☐ 4 el grove mosterd
- ☐ 2 teentjes knoflook
- ☐ 1 witte ui
- ☐ 100 ml kookroom light
- ☐ 2 tl roomboter
- ☐ 1 el kerriepoeder
- ☐ Versgemalen peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	138 kcal
Koolhydraten	5 g
Vet	8 g
Vezels	4 g
Eiwit	7 g