



De Kookjuf

Mosterdsoep met gebakken spekjes

Ingrediënten		Materialen
-1 liter water	-1/2 prei (200 gr)	-maatlepels
-2 bouillonblokjes tuinkruiden	-4 afgestreken el allesbinder	-kookpan 3 liter
-100 ml kookroom	-125 gr spekblokjes	-koekenpan
-1 kuipje Eru volvette smeerkaas (100 gr)	gerookt	-vergiet of grote zeef
-2 opgehoogde el grove mosterd		-houten pollepel
		-garde
		-mes
		-snijplank
		-lepel
		-bord + keukenpapier
Vorbereiding		
<ol style="list-style-type: none">1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.2. Meet en weeg alle ingrediënten af.3. Verwijder het worteleinde van prei en gooi dat weg. Snijd de prei in dunne ringetjes, doe ze in een zeef of vergiet en spoel het zand goed af onder de kraan. Laat uitlekken in de spoelbak.4. Zet een paar flinterdunne ringetjes prei apart voor de garnering.		
Bereiding		
<ol style="list-style-type: none">1. Breng 1 liter water aan de kook met 2 bouillontabletten.2. Voeg als het water kookt, achtereenvolgens de smeerkaas, de kookroom en de mosterd toe. Roer flink los met de garde, zodat er geen klontjes meer inzitten.3. Voeg als de soep weer kookt de prei toe en zet het vuur laag. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan. Roer regelmatig door de soep.4. Zet een koekenpan op het vuur en bak de spekblokjes zonder vet te gebruiken krokant en goudbruin in ongeveer 10 minuten. Zet alvast een bord neer met wat keukenpapier erop zodat de spekblokjes kunnen uitdruipen en het overtollige vet kwijtraken.5. Ruim ondertussen het aanrecht op en zet de afwas in de spoelbak of in de vaatwasser.6. Als de soep 15 minuten heeft geprutteld, strooi dan de allesbinder erbij onder continue roeren. Druk de witte klontjes, die boven komen drijven kapot met de pollepel door ze tegen de rand van de pan fijn te wrijven. Als alles is opgelost, laat je de soep 3 minuten doorpruttelen, totdat deze licht gebonden is. Proef de soep af en serveer met wat ringetjes rauwe prei en spekblokjes.		