



Mosterd-kerrie soep

Ingrediënten

- * 50 gr Mosterd Ardenner Verstegen 201482
- * 5 gr kerriepoeder 650808
- * 5 gr Binding DS 651150
- * 7 gr World Spice Blend Mediterranean 650924
- * 25 gr mosterd,grof
- * 75 g sjalot,gesnipperd
- * 800 gr water
- * 200 gr kookroom 502164
- * 125 gr spekreepjes 101350

Bereidingswijze

- * Bak de spekreepjes uit en voeg de sjalot en de kerriepoeder toe

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* ~~Bak kort mee en voeg de mosterd grof toe~~

* Bak de mosterd kort mee en blus af met het water

* Breng aan de kook en voeg WSB Mediterraean en kookroom toe

* Breng opnieuw aan de kook

* Meng de Binding DS met wat water en voeg rustig al roerende aan de soep toe

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014