

Zwolse mosterdsoep met in Top of the Shop gemarineerde tonijn op olijventoast.

Ingrediënten voor 4 personen

- 40 gram boter
- 48 gram bloem
- 1 potje Top of the Shop (kruiden)
- 6,5 deciliter kippenbouillon
- 3,5 deciliter slagroom
- 75 gram Zwolse grove mosterd
- zout, peper
- 100 gram (rode) tonijn
- 1 stokbrood
- 4 appels , geschild en in kleine blokjes
- 1 flesje olijfolie "Arbequina Marion"
- ¼ bos selderij

Librije's
Winkel

werkwijze;

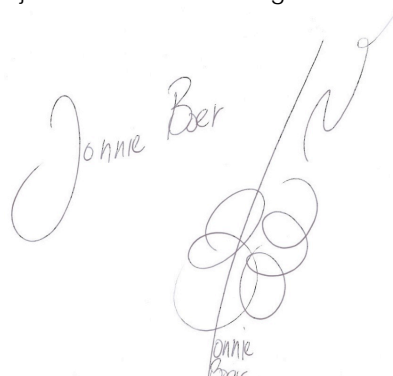
1. Marineer de tonijn met de Top of the Shop kruiden (ca ½ theelepel).
2. Schroei de tonijn rondom dicht en laat deze afkoelen.
3. Snijd met een goed scherp mes dunne plakken van het stokbrood.
4. Besprenkel het brood met de olijfolie en een klein beetje zout.
5. Bak de dunne plakjes brood mooi goudbruin af in een voorverwarmde oven van 180 graden.
6. Snijd de tonijn in dunne plakjes met een scherp mes.
7. Smelt de boter zonder te kleuren en een mespunt Top of the Shop toe.
8. Fruit de Top of the Shop 2 minuutjes op laag vuur aan.
9. Voeg de bloem toe en laat deze ook 2 minuten 'garen'.
10. Roer nu met een garde de (koude) bouillon beetje voor beetje toe en breng langzaam aan de kook.
11. Voeg nu de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout.
12. Snijd de blokjes appel (wordt gebruikt als garnituur).
13. Breng de soep (zonder het garnituur) aan de kook en voeg als laatste de mosterd toe.
14. Drapeer de plakjes tonijn op de toast en maak eventueel af met wat kruiden.
15. Hak de selderij mooi fijn.
16. Schuim de mosterdsoep op met een staafmixer.

Serveren;

Schep een lepeltje van het garnituur in een warm diep bord en schep hierover een volle lepel Zwolse mosterdsoep. Leg op de rand het olijventoastje met tonijn en bestrooi met de gehakte selderij..

Direct serveren.

Jonnie Beer



Jonnie Beer