

Drentse Mosterdsoep

Mosterdsoep met Drentse droge worst.

Het verhaal

Drentse droge worst is een vette, harde droge worst die negen dagen gedroogd wordt.

Dit bijzondere droogproces (40% ingedroogd) maakt deze Drentse droge worst uniek in haar soort.

Ook wel Kosterworst of Drentse metworst genoemd.

Mosterd, geel, bruin, rood of zwart, is een prikkelende kruidenrij, wordt gemaakt uit gemalen mosterdzaden, azijn, water, suiker, (paprika poeder) en zout. Echte mosterd is suikervrij. Mosterd is ook geneeskrachtig zoals, tegen gewrichtspijn, verkoudheid, stress, reumatische aandoeningen en voor een betere doorbloeding. Mosterd neutraliseert de slechte vetten die veel van ons dagelijks binnenkrijgen, en kan de groei van bepaalde vormen van kanker zoals blaaskanker remmen.

Enkele spreuken over mosterd:

Iemand door de mosterd halen, iemand scherp bekritisieren, iemand op harde en scherpe wijze terechtzetten;

Mosterd na de maaltijd, een opmerking die te laat gemaakt is, een oplossing die te laat komt;

Dat komt als mosterd na de maaltijd, dat komt op een moment dat het geen nut meer heeft;

Weten waar Abraham de Mosterd haalt, hij is op de hoogte, weet er alles van, dingen goed snappen;

Iemand om de mosterd sturen, iemand met een smoesje wegsturen of een vervelend karweitje laten doen;

Ook van de mosterd eten, iets (te) veel voor betalen;

Iemand tot mosterd slaan, iemand tot moes slaan;

Dat is dure mosterd, kost (te) veel geld, het is zeer prijzig;

Mosterd aan de baard laten smeren, lichtgelovig zijn;

Mosterd op z'n staart hebben, zich over iets opwinden.

Ingrediënten

- 50 gram (room)boter
- 60 gram bloem
- peper, zout
- 1 ui
- 1 Drentse droge worst (kleine plakjes)
- 125 ml. room
- 1 eetlepel honing
- 1 liter kippenbouillon
- 3 eetlepels (Drentse) mosterd
- (optie: preireepjes)
- (optie: paprikapoeder)
- (optie: witte wijn)

Bereidingswijze

- Smelt de boter, voeg peper, zout en de fijngesneden ui en erbij en laat dit lichtbruin fruiten;
- Voeg dan onder goed roeren (beetje bij beetje) de bloem toe;
- Voeg langzaam de bouillon (en de witte wijn) toe, zodat een gladde soep ontstaat en laat dit enkele minuten garen;
- Meng evt. nog na met de staafmixer (mocht het klonteren);
- Voeg de (Drentse) mosterd, honing, droge worst, (preireepjes) toe;
- Room toevoegen en warm laten worden, en niet meer laten koken.