**Sinaasappel-mosterdsoep met bieslook en kip**

Nodig:

40 gram roomboter

40 gram bloem

700 ml water

 2 groentebouillonblokjes

4 sinaasappels

1 theelepel kurkuma

3 eetlepels Groninger mosterd

1 eidooier

250 ml slagroom

1 eetlepel olie

300 gram kipfilet, in blokjes

peper

zout

10 gram bieslook, fijngehakt

Bereiding:

Smelt de roomboter in een soeppan. Voeg vervolgens de bloem toe. Roer het mengsel goed door en laat het even zachtjes bakken, let op dat het niet bruin wordt. Voeg al roerend beetje bij beetje het water, het sap van 2 sinaasappels en 2 bouillonblokjes toe, breng het geheel aan de kook. Meng in een kommetje de kurkuma, mosterd en de eidooier. Voeg vervolgens de slagroom toe. Haal de soep van het vuur, laat het iets afkoelen en roer het mosterdmengsel er doorheen. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kipblokjes goudbruin. Breng ze op smaak met peper en zout. Schil 2 sinaasappels met een scherp mes, zorg dat er geen wit meer aan zit en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Serveer de soep met de sinaasappelpartjes en kipfiletblokjes en garneer met fijngehakte bieslook.