



Ingrediënten voor 6 personen

2 kg mosselen 100 gr roomboter
0,5 dl water (of witte wijn) 3 uien
3 preien 1/2 knolselderij 1/2
venkelknol 4 tenen knoflook 6
takjes tijm 3 blaadjes laurier 3
takjes peterselie 5 dl "Mosselwijn"
of een andere droge witte wijn die
je lekker vindt bij mosselen 1 l
water 2,5 dl (kook)room 1
(zuurdesem) brood versgemalen
peper en zeezout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vlaamse Mosselsoep

Een recept uit het kookprogramma Dagelijkse Kost van EEN. Een heerlijk romige mosselsoep waarbij de helft van de mosselen meegestaafmixed worden en die zeker hier op Smulweb thuishoort!

Hulpmiddelen

2 Grote soeppannen, keukentouw, staafmixer, fijne zeef, koekenpan

Vorbereiding

Maak de mosselen schoon onder stromend water en kijk ze goed na, die niet dichtgaan of kapotzijn weggooien. Verhit de soeppan en verwarm hier 25 gr boter in en doe de mosselen in de pan. Beetje verse peper erover strooien en een scheut water en via bekende weg een paar keer opschudden tot ze allemaal openstaan. Laat ze niet te gaar worden! Haal ze uit de pan, vang het mosselvocht op en houdt even apart. Snij de uien, knolselderij, venkel, knoflook en 2 van de 3 preien in stukken (hoeft niet te fijn, wordt gestaafmixed). Snijd de 3e prei in mooie dunne reepjes (julienne) en houdt die apart. Maak van het kruidenpakketje alvast een bouquet garni door het met een stukje keukentouw stevig samen te binden. Maak van het (zuurdesem)brood blokjes en bak daar in wat olie of boter mooi goud-bruine croutons van en zet apart.

Bereidingswijze

Verwarm de rest van de roomboter in de soeppan en doe hier alle groentes in en stoof die een minuutje of 5 rustig aan. Haal ondertussen alle mosselen uit hun schelpen en hou nog even apart. Doe dan het bouquet garni, de wijn en het water bij de groentes en breng aan de kook, laat alles een kwartiertje heel zachtjes verder gaar worden. Voeg de helft van de mosselen toe en laat nog een tiental minuten zachtjes koken. Haal dan de kruiden uit de pan pureer de soep mooi glad met de staafmixer. Druk de soep door de zeef in de andere soeppan en duw zoveel mogelijk smaken erdoor. De pulp die overblijft kun je weggooien. Voeg dan de (kook)room en het opgevangen vocht van de mosselen (wat je had weggezet) en zet er de staafmixer er nog even in. Serveer de soep direkt!

Serveertips

Serveer de soep in mooie diepe borden en leg in elk bord royaal preireepjes en mosselen en giet hier voorzichtig de soep op. Dan als laatste nog de croutons erover strooien en genieten maar!