

Ingrediënten voor 10 personen

2 uien - 3 venkelknollen - 3  
sjalotjes - 1 winterwortel - 1 prei ( alleen het wit ) - 2 teentjes  
knoflook - enkele takjes tijm - 1/2  
tl ketoembar - plukje  
safaandraadjes - 3 tomaten - 1  
grote aardappel - 2 el pernod - 1  
dl noilly pratt - 1 dl droge witte  
wijn - wat olijfolie - bosje platte  
peterselie - 2 kg mosselen - 150  
ml slagroom - 30 gr boter - 1 liter  
water - 1 tl kerriepoeder - zout en  
peper

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Frans

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## mosselsoep met venkel en peterselie

Niet zo maar een soepje,

### Hulpmiddelen

Grote pan - blender - bolzeef

### Bereidingswijze

Snijd alle groenten in blokjes , alleen de venkelknollen in halve ringen was de mosselen en kijk ze na ( beschadigde exemplaren weggooien ) smelt de boter in een ruime pan, voeg 1 fijngesneden ui en de wijn toe en wacht tot het borrelt. voeg de mosselen toe en schud de pan. laat de mosselen met de deksel op de pan circa 8 minuten koken totdat de mosselen open zijn ( schud de pan af en toe ) giet de mosselen af in een vergiet met daarin een passeerdoek op een andere pan en bewaar het kookvocht. laat de mosselen afkoelen, haal ze daarna uit de schelpen en houd apart. verhit olijfolie in een soeppan en voeg sjalot , wortel , prei , 1 venkelknol en knoflook toe , samen met de tijm , ketoembar en de saffraan. leg de deksel op de pan en bak alles 5 minuten op zacht vuur. voeg dan de tomaten en de aardappel toe, leg de deksel weer op de pan en laat weer 5 minuten meestoven. voeg de pernod toe en laat zonder deksel op de pan koken totdat het vocht volledig verdampd is. schenk de noilly pratt erin en kook deze tot de helft in. roer nu het achter gebleven mosselvocht erdoor, de helft van de mosselen en 1 liter water. breng alles aan de kook en laat met de deksel op de pan 15 minuutjes zachtjes koken blancheer intussen de rest van de venkel kort in gezouten water en spoel af onder koud water en zet even apart. haal de pan van het vuur en voeg de fijn gesneden peterselie toe en laat 5 minuten trekken. pureer de soep in een blender en wrijf door een zeef, voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper. bak in een koekenpan met wat boter de overgebleven ui en de venkel en breng op smaak met zout en peper en de kerriepoeder. bak de overgebleven mosselen 1 minuut op in wat boter leg wat van het ui/venkel mengsel op de voorverwarmde borden, leg daarop wat mosseltjes en schenk de soep er omheen.

### Serveertips

Lees het recept even goed door wan deze soep is gerust wel bewerkelijk