

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg. verse mosselen,
schoongemaakt, 2 dl. droge witte
wijn, 2 el. olijfolie, 1 ui,
fijngesneden, 1 kleine prei, in
dunne ringen, 2 kleine wortels, in
kleine blokjes, 1 kleine
venkelknol, in kleine blokjes, 1
teentje knoflook, fijngehakt, 4
tomaten, ontveld, in blokjes, 1
takje tijm, 1 blaadje laurier, 2
peterseliestelen, 5 dl. visbouillon
(eventueel van tablet), 20-30
saffraandraadjes, zout, peper, 1?
dl. creme fraiche, 1 el. verse
tijmblaadjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Mosselsoep

Een lekker romig soepje voor het weekend

Bereidingswijze

Doe de schoongeboende mosselen in een pan. Schenk er 1 dl. witte wijn bij en sluit de pan goed. Kook de mosselen ongeveer 5 minuten tot ze open zijn. Schud de pan regelmatig. Laat de geopende mosselen iets afkoelen en neem ze dan uit de schelp. Zeef het kookvocht door een fijne zeef. Schenk het over de mosselen tot ze ermee bedekt zijn, zodat ze niet uitdrogen. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak hierin de ui, prei, wortel en venkel op zacht vuur 10-15 minuten. De groenten mogen niet kleuren. Voeg de knoflook, tomaat, het takje tijm, laurier, peterseliestelen, 1 dl. witte wijn, visbouillon en 3-4 dl. water toe. Breng alles aan de kook en schep het schuim regelmatig weg. Voeg de saffraan en wat zout toe en laat de soep afgedekt 20 minuten zacht koken. Verwijder het takje tijm en de peterseliestelen en roer de creme fraiche door de soep. Breng weer aan de kook en voeg naar smaak zout en peper toe. Roer de mosselen met het kookvocht en de tijmblaadjes door de soep.