



Romige mosselsoep



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram mosselen (schoongemaakt)
1 aardappel (geschild en in blokjes)
2 eetlepels boter
2 stengels preien (fijngesneden)
2 wortels (in blokjes)
2 eetlepels bloem
3 deciliter visbouillon
1 1/2 deciliter witte wijn
4 deciliter melk
4 deciliter room
1 blaadje laurier
1 citroen (in plakjes)
3 takjes bladpeterselie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de mosselen in een diepe kookpot en doe er een deksel op. Zet op het vuur en laat enkele minuten op hoog vuur garen, tot alle schelpen open zijn. Bewaar enkele mosselen in de schelp voor de afwerking. Haal de rest van de mosselen uit de schelp en hou apart.
- 2.** Giet het vocht van de mosselen door een zeef in een kom en hou apart.
- 3.** Kook de blokjes aardappel gaar in gezouten water. Giet af en hou apart.
- 4.** Fruit de prei en de wortel in de helft van de boter, tot de groenten gaar zijn. Bestrooi met de bloem en de rest van de boter. Roer goed en laat nog even garen.
- 5.** Voeg de visbouillon, de witte wijn, de melk, de room en het laurierblad toe.



- 6.** Voeg nu de mosselen, de aardappelen en het mosselvocht toe.
- 7.** Laat 10 minuten heel zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Werk af met de mosselen in de schelp, plakjes citroen en fijngesneden bladpeterselie.