

Recept van de maand : fijne mosselroomsoep

De tijd van de lekkere mosselen is weer aangebroken. Maar omdat het niet altijd friet-mosselen moet zijn, bereiden we deze maand eens een fijne mosselsoep.

Benodigheden voor 10 personen :

1 kg verse mosselen, 4 sjalotten, 2 grote uien, 2 stengels prei, peterselie, dille, 1 laurierblad, 5 dl witte wijn, 250 gr wortelen, 250 gr bleekselder, 50 gr boter, 4 dl kippenbouillon, 3 dl room, peper & zout, currypoeder.

Bereiding :

De mosselen goed wassen en de baarden verwijderen. De mosselen in een voldoende grote kookpot doen en de witte wijn er over gieten. Gehakte peterselie, ui, dille en laurier toevoegen en aan de kook brengen. Als de mosselen gaar zijn de pan van het vuur zetten en de mosselen uit het vocht halen. Haal de mosselen uit de schelpen en zeef het mosselvocht door een fijne zeef. De sjalotten, prei, wortelen en bleekselder in een fijne brunoise (heel fijne blokjes) snijden en zacht stoven in de boter (de groenten mogen niet kleuren!). Als de groenten beetgaar zijn de bouillon en het gezeefde mosselvocht bij de groenten voegen en laten doorkoken. Afkruiden naar smaak met curry, peper en zout. Voeg als laatste de mosselen en room toe. Serveer deze soep met wat gehakte peterselie. (Let op : mosselvocht is nogal scherp van smaak, daarom is de room noodzakelijk.) Je kan ook enkele mosselen in de schelp laten en die verdelen over de borden. Dit geeft de ogen nog wat extra de kost!