




Bloody Mary soep met mosselen

Lunchgerecht 2 personen

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg mossel
- 1 l visbouillon
- 4 el zonnebloemolie
- 2 stengels bleekselderij, in boogjes
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 1 ui, in halve ringen
- ½ tl chilipoeder
- 1 blikje tomatenpuree, 70 g
- 1 blik tomatenblokjes, 400 g
- 1 laurierblaadje
- eventueel 1 scheutje wodka
- 50 g gezouten boter
- 1 handje peterselie, fijngehakt
- 1 pak soepstengels

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de kapotte mosselen en de mosselen die open blijven staan wanneer je erop tikt.
2. Spoel de overgebleven mosselen goed af in koud water.
3. Verhit de bouillon in een grote soeppan en kook de mosselen in circa 6 minuten gaar.
4. Schud de pan regelmatig om.
5. Giet de mosselen af in een zeef en vang de bouillon op.
6. Verhit de olie in een grote soeppan en bak de selderij, 3 teentjes knoflook en de ui circa 2 minuten.
7. Voeg de chilipoeder, tomatenpuree, tomatenblokjes, laurier, de bewaarde visbouillon en eventueel de wodka toe en laat circa 15 minuten pruttelen.
8. Meng intussen de boter met de peterselie en de overige knoflook.
9. Schenk de soep in grote kommen en voeg de mosselen en een klontje kruidenboter toe.
10. Serveer de soep met de soepstengels en bestrooi met wat extra peterselie.

TIP: Waarom zou je alleen een drankje maken van tomatensap met wodka? Wanneer je de tomaten verwarmt, krijg je een heerlijke soep. Perfect in combinatie met de zilte smaak van de mosselen. Om hem echt helemaal bloody mary te maken, kun je nog een paar druppels worcestersaus, tabasco en een scheut limoensap toevoegen.

