




## Mossel-vissoep de France

Hoofdgerecht 2 personen

 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- ½ wortel, in plakken
- ½ ui, gesnipperd
- 1 stengel bleekselderij, in boogjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 35 g tomatenpuree
- 600 ml visbouillon
- ½ enveloppe saffraan
- 1 el platte peterselie, fijngehakt
- 1 kg mossel
- 100 g kabeljauwfilets, in stukjes van 3 cm
- 100 g zalmfilets, in stukjes van 3 cm
- 75 g gemengde zeevruchten
- ½ stokbrood

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een ruime soeppan.
2. Bak hierin de wortel, ui, bleekselderij en knoflook zonder te kleuren.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
4. Giet de bouillon erbij en voeg de saffraan en peterselie toe.
5. Maak de mosselen schoon.
6. Kook ze in de bouillon circa 6 minuten of totdat ze open zijn.
7. Schep ze uit de pan.
8. Voeg de kabeljauw en zalm toe en kook zachtjes 2-3 minuten.
9. Schep de zeevruchtencocktail erdoor en verwarm zonder te koken.
10. Haal de helft van de mosselen uit de schelpen en voeg ze toe aan de soep.
11. Verdeel de mosselen in schelp over borden en schep de warme soep erop.
12. Serveer met stokbrood.

