




Mosselcrèmesoep

Soep 2 personen

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g mosselen
- 1500 ml water
- 1 zakje soepgroente
- 100 ml slagroom
- 3½ el zonnebloemolie
- tube rode peperpasta
- ½ prei
- ½ Elstar appel
- ½ bakje zeekraal

Materiaal: zeef met een schone doek, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mosselen in een kom en controleer of ze allemaal heel en dicht zijn.
2. Zet de kom in de wasbak en laat de mosselen spoelen in koud water.
3. Breng een pan met 1500 ml water met de gesneden soepgroenten aan de kook.
4. Laat dit 10 minuten trekken en schep de groenten uit het water.
5. Doe de mosselen in de pan bij de kokende groentebouillon.
6. Haal de mosselen uit de pan als ze openstaan, dit duurt ongeveer 3 minuten.
7. Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelp.
8. Bewaar een paar mooie exemplaren voor de garnering.
9. Zeef de bouillon door een doek, zodat het eventuele zand eruit gefilterd wordt.
10. Kook de bouillon dan in tot er nog ½ van over is.
11. Voeg de slagroom toe.
12. Breng deze soep weer aan de kook, en kook hem in tot de juiste dikte.
13. Proef de soep en breng hem eventueel verder op smaak met zout en peper.
14. Doe de zonnebloemolie en een kwart van de tube rode peperpasta in een blender en draai dit door elkaar.
15. Laat de pulp naar de bodem zakken en giet de roodgekleurde olie in een apart glas.
16. De pulp mag weg.
17. Snijd het wit van de prei in fijne ringen en was deze.
18. Snijd de appel eerst in dunne plakken en vervolgens in reepjes van luciferdikte.
19. Gaar de zeekraal 1 minuut in een pan kokend water.
20. Leg een paar mosselen zonder schelp in de soepkom.
21. Doe een paar mosselen terug in de schelp en leg op de mosselen zonder schelp.
22. Steek de prei, appel en zeekraal tussen de mosselen.
23. Giet de soep in de kom tot de mosselen nog net niet onderstaan.
24. Laat vervolgens een paar druppels van de olie in de soep vallen en serveer.

