




## Mosselsoep uit Dijon

Soep 2 personen

 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 10 gekookte mosselen
- ½ uitje
- 1 klein teentje knoflook
- ½ venkelknolletje
- 15 g boter
- ½ tl mosterd
- 750 ml visbouillon (van tablet)
- 50 ml crème fraîche
- 1 el aardappelzetmeel
- peper en zout

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui, de knoflook en de venkel in zeer kleine stukjes (houd het groen apart voor de garnering).
2. Smelt de boter in een diepe pan en bak hierin de ui met de knoflook en venkel glazig (5 minuten).
3. Voeg de mosterd toe en bak het geheel nog 1 minuut.
4. Roer 750 ml water, de bouillontablet(ten) en de crème fraîche erdoor.
5. Leng het aardappelzetmeel aan met een beetje water en roer het door de soep.
6. Nog even doorkoken.
7. Voeg de mosselen toe en breng de soep op smaak met peper en zout.
8. Strooi er wat venkelgroen over.

