



Gerechten met bier

Mossel-mosterdsoep

Voorgerecht 2 personen



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  750 g mosselen
-  1 kleine ui, gesnipperd
-  ½ tl gedroogde tijm
-  200 ml witbier
-  25 g boter
-  150 g preien, in ringen
-  ½ tl kerriepoeder
-  20 g bloem
-  100 ml kookroom
-  ½ el mosterd
-  1 el bladselderij, gehakt



ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de mosselen.
2. Verwijder openstaande mosselen die na een tik tegen het werkvlak niet sluiten.
3. Kook de mosselen met de ui, tijm en bier afgedekt 6-7 minuten tot de schelpen openstaan.
4. Schep de mosselen uit de pan en zeef het kookvocht.
5. Vul indien nodig aan met water tot 400 ml.
6. Houd 6 mosselen met schelp apart en haal de rest van de mosselen uit de schelp.
7. Verhit de boter en bak hierin de prei met de kerrie 3-4 minuten.
8. Bestrooi met de bloem en bak 1 minuut mee.
9. Giet al roerend in gedeelten het kookvocht erbij en kook 2-3 minuten.
10. Roer de kookroom en mosterd erdoor.
11. Schep de losse mosselen erdoor.
12. Serveer de soep in kommen.
13. Leg de mosselen met schelp erop en bestrooi met de bladselderij.