



Koreaanse mosselsoep

Mosselsoep, maar dan net even anders. Dat is deze Koreaanse mosselsoep met visbouillon, ansjovisfilet en bosuitjes. Lekker als lunchgerecht, maar met een stukje brood erbij ideaal als avondmaaltijd.

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 kg mossel (gespoeld)
-  600 ml visbouillon
-  3 ansjovisfilets (in stukjes)
-  2½ teentjes knoflook (fijnggehakt)
-  1½ lente-/bosuitje (in ringetjes)
-  1¼ el Japanse rijstazijn of witte wijnazijn

MATERIAAL: mosselpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder eventuele kapotte mosselen en mosselen waarvan de schelp na een tik op het werkvlak niet sluit.
2. Breng de bouillon aan de kook met de ansjovis en knoflook.
3. Voeg het witte gedeelte van de bosui en de mosselen toe en kook tot de mosselen open gaan en gaar zijn.
4. Verwijder mosselen die nog dicht zijn.
5. Giet de azijn erbij en schep een paar keer om.
6. Verdeel de soep over kommen en garneer met de rest van de bosui.

BRON: boodschappen.nl

