



Maaltijdsoep van aardappel met mosselen en pastinaak

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g boter
- 25 g bacon of gerookt spek, in blokjes
- ½ ui fijngesneden
- 1 teen knoflook fijngesneden
- ½ rode peper zonder zaadlijsten, in reepjes
- 1 bleekselderij stengel, in boogjes
- 1 aardappel groot, kruimig, in grove stukken
- 1 pastinaak, in blokjes
- 1-2 tijm takjes
- ½ blaadje laurier
- 6 el droge witte wijn
- 500 ml visbouillon
- 250 g mosselen
- 200 g tomaten gepeld, blik
- ¼ peterselie bosje plat, blad grof gesneden

voor erbij

- stokbrood

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter in een soeppan.
2. Voeg de bacon toe en bak in 4 minuten zachtjes uit.
3. Voeg de ui, knoflook, rode peper en bleekselderij toe en bak nog 4 minuten op halfhoog vuur.
4. Schep de aardappel en pastinaak door het spekmengsel.
5. Voeg de tijm en de laurier toe en schenk de wijn met de bouillon in de pan.
6. Breng aan de kook.
7. Kook de soep 15 minuten of tot de aardappelen gaar zijn.
8. Was en controleer intussen de mosselen.
9. Gooi kapotte schelpen en schelpen die na een flinke tik op het aanrecht niet sluiten weg.
10. Voeg de tomaten toe en druk ze met een spatel klein.
11. Druk ook de aardappels en pastinaak fijn, die zorgen voor een lichte binding.
12. Breng de soep weer aan de kook.
13. Leg de mosselen in de soep en kook de soep nog 5-6 minuten of tot alle mosselschelpen open staan.
14. Verwijder de mosselen die nog dicht zijn.
15. Breng de soep op smaak met de peterselie, peper en weinig zout.
16. Verdeel de mosselchowder over de kommen en geef het stokbrood erbij.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl

