



Maaltijdsoep van mosselen met hangop en sumak

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml hangop*
- olijfolie
- 3 zoete uien, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- ½ busje saffraan
- 1 ansjovisfilet
- 2 el wodka
- 250 g mosselen schoongespoeld
- ¼ bosje peterselie zeer fijngesneden
- ½ el sumak

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een soeppan een flinke scheut olijfolie en laat de uien, knoflook, saffraan en ansjovis 20 min. op laag vuur 'smelten'.
2. Schep af en toe om.
3. Pureer zo fijn mogelijk met de staafmixer.
4. Laat afkoelen en zet alles koel en afgedekt weg tot gebruik.
5. Doe het uienmengsel weer in de pan, voeg 375 ml water en de wodka toe en breng aan de kook.
6. Breng op smaak met zout.
7. Als je de soep gladder wilt, pureer hem dan nog een keer met de staafmixer.
8. Doe de mosselen erbij en gaar ze in 5-7 min. tot ze open zijn.
9. Verdeel de soep over de kommen, schep in iedere kom wat hangop en bestrooi met peterselie en sumak.

* Of maak zelf hangop van 200 ml Griekse yoghurt, 100 ml zure room en wat zout. Roer de Griekse yoghurt en de zure room door elkaar met wat zout. Doe in een zeef bekleed met een schone theedoek en laat 4-5 uur uitlekken boven een kom. Schep de hangop vanuit de doek in een kom en breng evt. nog verder op smaak met zout.

** 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

