



Soepen

Mossel-saffraansoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram mosselen
1 venkelknol (in dunne reepjes)
3 1/2 deciliters gevogeltesfond
bieslook (grof gesneden)
peterselie (grof gehakt)
2 deciliters witte wijn
2 deciliters slagroom
1 citroen (het sap)
1/2 deciliter Pernod
15 saffraandraad
1 eetlepel olijfolie
zout

Bereidingswijze

Kuis de mosselen en kook ze gaar in de wijn, met wat bieslook en peterselie. Afgieten, maar het vocht bewaren. Haal bijna alle mosselen uit hun schelp.

Fruit de venkel in de olie en roer er de saffraan onder. Blussen met het mosselvocht, de Pernod en de fond. Aan de kook brengen en de room eronder roeren. Neem de pan van het vuur en voeg de helft van de mosselen toe.

Pureer de soep tot ze mooi glad is en doe ze door een fijne zeef. Op smaak brengen met zout en citroensap. Warm de soep terug op en verdeel ze over de kommen. Schep er de resterende mosselen in en bestrooi met bieslook en peterselie.

Tip:

Gouden regel: als de schelpen van de mosselen open zijn, zijn ze gaar. Zeker niet langer laten doorkoken dus!

Keukenbenodigdheden

Zeef

