

## Soep

Mosselsoep met gember en limoen

## Foto



## Door

Staf - Yves - Wim

## Datum

22 oktober 2018

## Nodig

- 2 kg mosselen
- 2 teentjes knoflook
- 4 el limoenolie
- 250ml witte wijn
- 80g verse gember
- 2 sjalotten
- z/p

- 1 wortel
- 1 grote rode peper
- 100gr peultjes
- 3l sojasaus
- 150 ml room
- 2 takjes koriander

## **Bereiding**

Mosselen aanstoven in de olie met plakjes look, afblussen met de wijn.

Kook de mosselen, giet ze af en vang het kookvocht op.

Mosselen uit de schelp halen.

Sjalotten fijn snijden rasp de gember snijd de peultjes en de peper in fijne reepjes.

Snijd de wortel in fijn plakjes.

Verhit de resterende olie en fruit daar in de groenten, schenk het mosselvocht de sojasaus en de room daarbij en breng op smaak met zout en peper.

## **Presentatie**

Doe het mosselvlees in de soep en garneer met grof gesneden koriander en enkele mosselen in de schelp.