

Thaise mosselsoep

Cha en Joep op 24/10/2022

De afbeelding van het recept dat zij gebruikten was voor mij onleesbaar.

Ik heb dus een ander vergelijkbaar recept gevonden op onderstaande site.

<https://www.hap-en-tap.be/thaise-mosselsoep/>



Ingrediënten voor ca. 4 personen:

- 1 kg Zeeuwse mosselen
- 1/2 bos groene selder, gesneden
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 teentjes gepelde knoflook, geraspt
- 4 takjes verse tijm
- 200 ml witte wijn
- Versgemalen zwarte peper
- 100 g gezouten boter
- 400 ml kippenbouillon (ik gebruikte weer mijn #gekregen flesje vloeibare bouillon van Knorr)
- 200 ml room (ik gebruik de volle room van Campina)
- 400 ml kokosmelk
- 2 stengels citroengras, geplet
- 1 verse chili
- 3 kaffir limoenblaadjes
- 1 stuk gember van 3 cm, geschild en fijngesneden
- 6 el vissaus
- 1 limoen, sap en rasp
- 1/2 pakje bruine beukenzwammen (die kon ik niet vinden en kocht shimeji in de plaats)
- 1/2 pakje witte beukenzwammen (die kon ik niet vinden en kocht akkerpaddenstoelen in de plaats)
- 200 g sojascheuten
- 2 el koriander
- 1 el munt
- 1 el pinda's, geroosterd en gezouten
- 1 mespuntje chilivlokken

Werkwijze

Doe de gesneden groente, geraspte knoflook en tijmblaadjes in een hoge pan en leg daarop de gewassen mosselen.

Besprenkel met witte wijn en kruid met veel versgemalen zwarte peper.

Kook de mosselen op, schud ze op, laat ze nogmaals opkoken en voeg de gezouten boter toe.

Giet het vocht af in een andere pan en voeg hier de kippenbouillon aan toe, vervolgens room, kokosmelk, citroengras, chili, kaffir, gember en vissaus.

Breng naar het kookpunt.

Voeg het limoensap toe en vervolgens de paddenstoelen en sojascheuten.

Laat 2 min verder garen en voeg dan de overige ingrediënten, inclusief de mosselen toe.

Werk af met koriander, munt, geroosterde gezouten pinda's, chilivlokken en limoenrasp.