






MOSSEL SOEP MET VENKEL EN MOSTERD

 35 MIN  4 P  NEXT LEVEL

Als je van mosselen houdt dan ga je deze echt de bom vinden! Romige soep van mosselen met toetsje mosterd en krokante venkel.

INGREDIËNTEN

2 kg mosselen
1 klont boter
5 selder stengels
1 grote ui
1 venkel
2 teentjes look
1 el mosterd
250 ml witte wijn
1,5 l Kippenbouillon
1 el tomatenconcentraat
1 takje tijm

Garnituur:

100 ml slagroom
1 el mosterd
Peper en zout
2 el fijngehakte peterselie

Enkele saffraan draadjes

Wat fijngesneden rauwe venkel

BEREIDINGSWIJZE

1. Snij selder, ui en venkel en look fijn. Hou 1 stuk venkel opzij als garnituur. Stoof aan in grote pot, laat goed stoven en blus met witte wijn. Voeg bouillon toe en laat opkoken tot de groenten gaar zijn. Eens ze gaar zijn, voeg je de mosselen toe en laat 3-4 min verder koken tot de mosselen open zijn.
2. Snij het opzij gehouden stuk venkel fijn en meng de mosterd onder de slagroom, kruid met peper en zout.
3. Zet een grote zeef op een andere grote pot en giet het kookvocht, mosselen en groenten er voorzichtig in. Zo vang je het kookvocht op in de grote pot en kan je de mosselen uit de schelp halen.
4. Eens de mosselen uit de schelpen zijn gaan deze samen met de groenten bij het kookvocht om samen te mixen dus zorg ervoor dat er geen schelpen bij in gaan.
5. Mix goed door tot alles fijn en glad gemixt is. Kruid bij en zeef door.
6. Serveer de soep in de glaasjes of tasjes en werk af met mosterdroom, fijngesneden venkel, peterselie en saffraandraadjes.

PARTNERS

In samenwerking met [Mosselen Zo uit Zeeland](#)



ANDERE LEUKE RECEPTEN

chocolademoussetaart met
oréo

bloemkoolrijst met gepofte
tomaat en balletjes (en een
geordende koelkast)

cocktail van grijze garnalen in
een nieuw jasje

KAN IK DE MOSSEL SOEP MET VENKEL EN MOSTERD OOK MAKEN ZONDER WIJN?



KAN IK DE MOSSELEN OOK VAN TEVOREN BEREIDEN?



KAN IK DE MOSSEL SOEP INVRIEZEN?



WAT IS EEN LEKKER BIJGERECHT BIJ DEZE MOSSEL SOEP?

