

## **Mosselsoep met gember en limoen**

### **Charlie**

#### **Nodig**

2kg mosselen  
2 teentjes knoflook  
4 el limoenolie  
250ml witte wijn  
80 gr verse gember  
2 sjalotten  
1 wortel  
1 grote rode peper  
100 gr peultjes  
3l sojasaus  
150 ml room  
2 takjes koriander  
z/p

#### **Bereiding**

Mosselen aanstoven in de olie met plakjes look en 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 daarin 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.