

Mosselsoep met room en saffraan

Deze soep lijkt heel veel werk maar is het niet en hij is ver-ruk-ke-lijk... als je van mosselen houdt natuurlijk....

Ingrediënten 4-6 p.

Soep

- 2 kg rauwe mosselen
- 750 cl witte wijn (bv. cabernet sauvignon)
- Water
- 1 ui, gesnipperd
- 4 stelen bleekselderij, in stukjes
- 3 stelen prei, in stukjes
- 50 g. Roomboter
- 3 visbouillonblokjes
- 1 tl saffraan opgelost in een beetje kokend water
- 250 ml slagroom
- Witte peper

Beurre manié

- 1 el zachte roomboter
- 1 el bloem

Garnering

½ steel prei
1 wortel(tje)
Schelpen**
32-36 stuks Mosselvlees**

Bereidingswijze

De mosselen

- Verwijder rauwe de mosselen die wijd open staan of gebroken zijn. *
- Doe de mosselen en de wijn in een ruime kookpan en kook ze op hoog vuur in een 4-5 minuten gaar. Schep een paar keer goed om. De mosselen zijn gaar als de schelpen wijd open staan.
- Giet de mosselen af en vang het kookvocht via een keukeuzeef op in een kom. Vul het kookvocht met water aan tot 1,5 liter. Zet even apart.
- Haal de gekookte mosselen uit hun schelp. Schelpen die nog gesloten zijn: weggooien. Houdt een stuk of 16 dubbele schelpen en 32-36 stuks mosselvlees apart voor de garnering. **

De soep voorbereiden

- Smelt de boter in een kookpan en smoor de uien, prei en bleekselderij tot ze glazig zijn.
- Voeg het kookvocht, de bouillonblokjes en de rest van het mosselvlees toe, breng het aan de kook en laat een uur zachtjes sudderen.

Terwijl de soep suddert:

Beurre manié

Doe de zachte boter en de bloem in een kommetje en kneed het tot een gelijkmatige massa. Het ziet eruit als een beetje droge, iets korrelige boter.

Garnering

Snijd de wortel en prei julienne (héle fijne reepjes van ca. 5 cm) en leg die in de keukeuzeef. Overgiet ze met kokend water en leg ze vervolgens (nog warm) in een gesloten voorraadbakje of plastic zakje. Ze stomen dan gaar, zonder dat je er verder op hoeft te letten.

- Haal de soep van het vuur en maal het met behulp van de een staafmixer tot een fijne massa.

Mosselsoep met room en saffraan

- Druk het mengsel (tip: met behulp van een soeplepel) door fijne keukenzeef, totdat er zo droog mogelijke resten in de zeef achterblijven. Die resten gooi je weg.
- Doe de soep terug in de schone soeppan, voeg de saffraan en de slagroom toe en breng weer aan de kook.
- Voeg dan de beurre manié toe en kook even door. Zet het vuur uit.

Serveren

Leg de mosselen, schelpen en groentegarnering in het midden van een bord of kom. Overgiet ze het voorzichtig met de soep en serveer uit. Santé!

Hulpmiddelen

Ruime Kookpan
Grote kom
Keukenzeef
Soeplepel

Tips

* Soms staan schelpen op een klein kiertje. Tik er dan een flinke tik mee op een harde rand (bv. van de wasbak). Als ze (langzaam) sluiten zijn ze ok.

Bron: eigen recept, geïnspireerd om het Belgo kookboek.