

Kookclub 't Lef 14 januari 2011

EEN ROMIG MOSSEL SOEPJE (4 à 5 pers)

Ingrediënten

- 1 kg mosselen
- 2 uien
- 1 tak groene selder
- 1/2 1 visbouillon
- 1 dl room
- 1 dopje saffraan
- Pezo

Bereiding

Snij ui en selder in grove stukken en fruit in wat boter.

Voeg de gewassen en gespoelde mosselen toe en kook ze open op een hoog vuur.

Schep de mosselen uit en haal ze uit de schelp

Voeg het gezeefde vocht en saffraan aan de bouillon en breng aan de kook doe de helft van de mosselen erbij en mix.

Werk af met pezo en garneer met de andere mosselen en versier met blokjes tomaat en bieslook.

Smakelijk eten!

Kookclub Café 't Lef, Bocholt - www.tlef.be