

Mosselsoep



Voorgerecht

vis

4 personen

Land: België

Bereidingstijd: Voorbereiding: 20 min. Wachtijd: 180 min. Eindbereiding: 5 min.

Seizoen: herfst en winter



Ingrediënten

- 1 kilo mosselen
- 2 dl droge witte wijn
- 1 scheut olijfolie
- 1 ui fijngehakt
- 1 teen knoflook fijngehakt
- 1 pompoen geschild en zonder pitten (zo'n ronde oranje)
- 9 dl visbouillon (vers of tablet zie bij tenslotte)
- 2 el verse dille
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Was de mosselen, gooi kapotte exemplaren weg. Zet ze op met de witte wijn en laat op hoog vuur met een deksel op de pan in een paar minuten aan de kook komen. Schud ze om, weer deksel op de pan en laat weer aan de kook komen, als alle schelpen open zijn zijn ze klaar.
2. Haal de mosselen uit de schelp, bewaar een paar mooie exemplaren met schelp voor de garnering. Zeef het mosselvocht door een schone doek. Zet zowel kookvocht als mosselen opzij. Gooi de mosselen die niet open zijn gegaan weg.
3. Verhit de olie in een grote, schone pan. Doe de uitjes en knoflook erin en bak ze 4-5 minuten, tot ze zacht zijn.
4. Snijdt de pompoen in stukjes. Doe de pompoen en het gezeefde kookvocht van de mosselen bij de ui. Breng aan de kook en laat zonder deksel 5-6 minuten zachtjes koken.
5. Giet de visbouillon erbij en laat nog 30 minuten zonder deksel doorkoken, tot de pompoen zo ongeveer uit elkaar gevallen is.
6. Laat de soep iets afkoelen en maal haar in een blender of keukenmachine tot een gladde massa. Giet de soep terug in de schoongespoelde pan en voeg royaal peper en zout toe. Roer de gehakte dille en de mosselen zonder schelp erdoor.
7. Breng voor de eindbereiding de soep weer aan de kook. Schep de soep in verwarmde soepborden en garneer de soep met mosselen in de schelp.

Tenslotte

Een prachtig recept voor het koude jaargetijde en zal ook niet misstaan bij een kerstdiner. In dat geval is ie wel genoeg voor 6 personen. Naast deze versie met pompoen wil ik je nog een heerlijke versie aan de hand doen; **Mosselsoep met venkel**. De mosselen worden op dezelfde wijze met wijn gekookt en uit de schelp gehaald (op een paar na voor de garnering) en ook het kookvocht apart gehouden. Ipv de pompoen, olijfolie en de groentebouillon heb je een flinke klont boter, 1 prei, 1 venkelknol, 1 wortel, paar draadjes saffraan, 400 ml. vis- of garnalenbouillon nodig. Ga als volgt te werk: Maak alle groentes schoon en snijd in blokjes. Fruit de ui in de boter en voeg achtereenvolgens prei, knoflook, wortel en venkel toe. Omscheppen tot de ui glazig is en de saffraan toevoegen. Het gezeefde mosselvocht erbij en de bouillon. Aan de kook brengen en zachtjes laten sudderen tot de groentes zacht zijn. Beetje af laten koelen. De helft van de mosselen erbij en met de staafmixer pureren tot je een mooie, bijna gladde soep hebt. Eventueel op smaak brengen met peper en zout. Goed doorwarmen en serveren met wat losse mosselen, een paar mosselen in de schelp en fijngehakte dille. Het maken van een visbouillon is al een klusje op zich en als je daar geen zin of tijd voor hebt is er hele goede bouillon te koop. De Kleinste Soepfabriek maakt fantastische soepen en bouillons met biologische ingrediënten. Voor deze mosselsoep heb ik de garnalenbouillon gebruikt die een heerlijke échte garnalensmaak heeft, een beetje zoetig en dat gaat goed samen met het ziltige van de mosselen. Op hun website www.kleinstesoepfabriek.nl vind je veel van hun producten én een lijst met de verkooppunten.