

Romige Mosselsoep

Aantal personen: 2

850 gram mosselen
250 gram kippenbouillon
50 milliliter droge witte wijn
pancoating
1.5 bosuitje, in ringetjes
100 gram champignons, in plakjes
50 milliliter Campina kookroom light
8 gram dille, fijngesneden
schone theedoek

Was de mosselen; gooi kapotte en geopende exemplaren (die na een tik op het aanrecht niet sluiten) weg.

Breng de mosselen in de bouillon en de wijn aan de kook en laat ze 2-3 minuten koken, tot ze openstaan.

Neem de mosselen uit de pan.

Hang een zeef boven een andere pan, leg er een theedoek over en schenk het mosselkookvocht erop.

Neem de mosselen uit de schelp (bewaar 6 mosselen in de schelp).

Verhit de pancoating in een soeppan en fruit de bosui en champignons 2-3 minuten.

Roer de room erdoor, schenk het mosselvocht erbij en breng het geheel aan de kook.

Laat de soep 15 minuten zachtjes doorkoken.

Warm de laatste 5 minuten de mosselen mee. Bestrooi met dille.

