***Mosselsoepje – 4 pers.***



1 kg mosselen

1 ui

1 preiwit, in grote stukken

2 stengels witte selder, in grote stukken

visbouillonblokje

Koffielepel venkelzaadjes

1 dopje saffraan

200 gr room

500 gr mosselvocht



Doe de ui, de prei en de 2 stengels witte selder in de mengbeker en hak ***4 sec/snelheid 4***. Voeg scheutje olijfolie, de venkelzaadjes en saffraan toe in de mengbeker en zet verder :

***5 min/varoma/snelheid 1.*** Check ondertussen de mosselen of ze proper zijn.

Voeg 500 gr water met visbouillonblokje toe in de mengbeker en breng de mosselen in de varomaschaal toe en stel in : ***13 min/varoma/snelheid 2.***

Zet de mosselen opzij.

Voeg nu verder toe : 200 gr room en ***1 min/snelheid 10***. Schraap naar beneden, vul met water tot 1 liter, ***10 sec/snelheid 6***, proeven en bijkruiden met peper en zout.

Je kan ofwel de mosseltjes even aankleuren in de pan, ofwel gestoomd in de soep leggen. Versier met een takje selder.

**Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix***

**

0476 39 91 83 chriskookt [simoens.chris@skynet.be](mailto:simoens.chris@skynet.be) [www.chriskookt.be](http://www.chriskookt.be)