

Thaise mosselsoep



Ingredienten

- 500 g Zeeuwse mosselen, gekookt en schelp gehalveerd met mossel erin
- 1 halve bos groene selderij, gesneden
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 2 teentjes gepelde knoflook, geraspt
- 4 takjes verse tijm
- 200 ml witte wijn
- vers gemalen zwarte peper
- 100 g gezouten boter
- 200 ml kippenbouillon
- 100 ml room
- 200 ml kokosmelk
- 2 stengels citroengras, geplet en gestrikt
- 1 verse chili
- 3 kaffir limoenblaadjes
- 3 cm gember, geschild en fijngesneden
- 6 el vissaus
- 1 limoen (sap en rasp)
- 1 half pak bruine beukenzwam
- 1 half pak witte beukenzwam
- 200 g sojascheuten
- 2 el koriander
- 1 el munt
- 1 el pindas, geroosterd en gezouten

Bereiding

Doe gesneden groente, geraspte knoflook en tijmblaadjes in een hoge pan en leg daarop de gewassen mosselen.

Besprenkle met witte wijn en kruid met veel versgemalen zwarte peper.

Kook de mosselen op, schud ze op, laat ze nogmaals opkoken en voeg de gezouten boter toe.

Giet het vocht af in een andere pan en voeg hier de kippenbouillon aan toe, vervolgens room, kokosmelk, citroengras, chili, kaffir, gember en vissaus. Breng naar het kookpunt. Voeg het limoensap toe en vervolgens beukenzwammen en sojascheuten. Laat 2 minuutjes verder garen en voeg dan de overige ingrediënten, inclusief de mosselen toe.

Werk af met koriander, munt, geroosterde zout pinda's, chilivlokken en limoenrasp.

Recept naar Sergio Herman.