

LIMOCHEF



MOSELLOEP MET MILDE GROENE CURRY


Tussengerecht


4 personen


20 min. bereiden

MOSSELSOEP MET MILDE GROENE CURRY

INGREDIËNTEN

500 gr. mosselen
150 gr. mosselgroente
2 tl. Mumbai № 32
250 gr. room

125 gr. wortelsap
10 gr. boter
15 gr. bloem
25 gr. sushiazijn

citroen
crème fraiche

BEREIDEN

Was de mosselen, zweet de mosselgroenten aan, voeg de mosselen toe en een ½ tl. Mumbai № 32. Stoof de mosselen tot alle schelpen open zijn.

Vang het vocht op (vul aan met water of visbouillon tot 250 gr.) en haal de mosselen uit de schelpen.

Maak een roux door de boter te smelten en de bloem hierin een minuut te garen. Voeg het mosselvocht, room, wortelsap, sushiazijn en de Mumbai № 32 toe. Kook de soep zachtjes voor 15 minuten. Breng op smaak.

Dresseer de mosselen in het bord, aangevuld met eventueel wat groentes. Voeg een lepel crème fraiche en wat citroenrasp toe aan de soep en mix hem schuimig met de staafmixer.

MUMBAI - MILDE GROENE CURRY



Ingrediënten: citroengras, kurkuma, gedroogde sjalot, korianderzaad, knoflookpoeder, paprikapoeder, gember, groene peper, limoenblad, rode peper.