

Mosselsoepje met tomaat, saffraan en verse dragon



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten voor 4 personen

2 teentjes look
200 gr mirepoix
1/2 kg mosselen
2 gr geconfijte limoenzeste
1 bosje gedroogde tijm
julienne van prei
julienne van wortelen
1 th lepel ketchup
3 dl melk
olijfolie
1/2 dl pastis
1/2 l room
saffraanpoeder
shiso of bieslook
1 tomaat, in brunoise gesneden
1 bosje verse dragon
2 verse gepelde tomaten (in stukjes gesneden)
witte ui (in fijne reepjes)
witte wijn

Werkwijze

Mirepoix aanstoven in een beetje olijfolie. Verse stukjes tomaat toevoegen. Blussen met pastis en goed laten verdampen. Look toevoegen en de mosselen hierin laten garen. Een scheutje witte wijntoevoegen. Takjes gedroogde tijm erbij, en brand steken met bunzenbrander. Deksel erop en even laten sudderen (5min.).

Mosselvocht door een zeef halen en kort laten koken. De jus opwerken met stukjes tomaat, ketchup, room, saffraan en dragon. Enkel mosseltjes erbij en passeren.

Enkele mosseltjes op de rand van het bord als garnituur, dressereren met witte ui, geconfijte limoen, en eventueel wat shiso of bieslook.

Mosseltjes in het bord plaatsen. Garneren met worteltjes, wit van de prei en stukje tomaat.