



Soep van mosselen en venkel

Ingrediënten

2 kilo mosselen
2 venkel
2 teentjes knoflook
1 bos platte peterselie
1 grote ui
1 blik tomaten
1 zuurdesembroodje
olijfolie
scheutje witte wijn
zout en peper

Bereiding

Snijd de venkel in dunne plakjes, knoflook, peterselie steeltjes en ui fijn.

Open het pak mosselen en leg ze in een bak met koud water. Kijk naar een paar minuten of er open mosselen in zitten, verwijder deze dan.

Snijd dikke plakjes van het zuurdesembroodje en bak ze in de koekenpan met 2 eetlepels olijfolie lichtbruin.

Verwarm een hoge pan met 3 eetlepels olijfolie en voeg alle gesneden groenten toe. Smoor groenten voor 5 tot 7 minuten. Voeg een scheut witte wijn toe en het blik tomaten en breng aan de kook. Voeg mosselen toe aan de pan en plaats de deksel er bovenop. Laat het 5 minuten koken. Schud de pan om na 2 minuten.

Voeg zout, peper en 2 eetlepels olijfolie toe. Verdeel over 2 diepe borden of kommen, bestrooi met fijn gehakte peterselie en serveer met het in olijfolie gebakken brood.

AMSTERDAM FLAVOURS V.O.F.
PAZZANISTRAAT 7, 1014 DB AMSTERDAM
WWW.AMSTERDAMFLAVOURS.COM

PHONE +31-6-17354009 **MAIL** BERNADETTE@AMSTERDAMFLAVOURS.COM
KVK 62869477 **BTW** 8549.91.463.B.01 **IBAN** NL32ABNA0569095395