

23-9-2015

---

Kookavond

## Soepje van mosseltjes curry, kokos melk en appelstukjes

Nodig:

- 1 ui
- 1 teentje look
- Boter
- Stengel bleekselder
- 1 kg mosselen
- 1 el. Geplette peperbolletjes
- Takje tijm
- 1 glas witte wijn of cider
- 1 sjalot
- 1 groene appel
- 1 tl. Currypoeder
- 3 el. Kokosmelk
- 1 tl. Citroensap
- 1 gepelde tomaat
- Wat verse koriander
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Kook de mosselen in de gefruite selder, ui, look, peperbolletjes, wijn en de tijm.
- Haal de mosselen uit het kookvocht en maak ze los uit hun schelp.
- Verdeel ze in diepe borden en hou warm.
- Laat het mosselvocht tot de helft inkoken en zeef fijn.
- Laat de sjalot wat aanfruiten samen met de appelblokjes, doe er de curry bij en blus met de kokosmelk en het mosselvocht.
- Breng op smaak met wat citroensap en wat peper.
- Voeg op het laatste moment de tomaatstukjes toe.
- Giet het soepje over de mosseltjes en werk af met verse koriander.