

(3) Biersoep met mosselen



Ingrediënten:

- 2 kilogram mosselen
- 2 middelgrote witte of gele uien
- 2 stengels groene selderij (evt. bleekselderij)
- 100 gr boter
- 1 liter Hopbelleke
- 50 gram verse kervel
- 1 eetlepel bloem, peper, zeezout
- 2 eidooiers en 100 ml. culinaire room



Bereiding:

- ▶ Hak de uien en de selderij zeer fijn. Doe de helft van de boter in een pan en laat de groenten op een laag vuurtje fruiten, maar niet bruin worden.
- ▶ Reinig de mosselen en voeg ze aan de groenten toe. Doe er zout en peper bij. Voeg het Hopbelleke toe (met ruim depot uitschenken) en laat alles op een zacht vuur ongeveer 10 minuten doorkoken.
- ▶ Smelt tijdens het koken van de mosselen in een pan 50 gr van de boter met de kervel en de bloem en roer alles goed door elkaar zodat er een gladde saus ontstaat.
- ▶ Nadat de mosselen zich hebben geopend, zijn ze gaar.
- ▶ Verwijder ze en voeg de kervelsaus en de mosselen aan het mosselnat toe.
- ▶ Roer alles goed door elkaar en serveer het gerecht zéér warm.

Wilt u deze soep extra geraffineerd maken voeg dan de met de room vermengde eidooiers aan de soep toe.



Serveer met getoast casinobrood en lookboter



(de destijds 103-jarige hr. Janus van Herpen schenkt voorzichtig de 75 cl. Hopbelleke uit)

