


ITALIAANSE MOSSELSOEP MET PESTOSAUS EN BASILICUM

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

200 g gekookte mosselen

1 ui

2 stengels bleekselder

25 g boter

3 eetlepels bloem

1 1/2 blokje visbouillon

1 dl slagroom

2 eetlepels pesto

1 eetlepel verse fijngesneden basilicum

Bereiding

- Pel en snipper de ui.
- Was de bleekselder en snijd de selderij in dunne boogjes.
- Smelt de boter in een diepe pan en bak hierin de ui met de bleekselder glazig (5 minuten)
- Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 1 minuut zachtjes pruttelen.
- Voeg er al roerende beetje bij beetje 8 dl water aan toe en breng de soep aan de kook.
- Voeg de bouillonblokjes toe en roer tot ze zijn opgelost.
- Kook de soep 10 minuten op een matig vuur.
- Voeg een paar minuten voor het opdienen de mosselen, de helft van de slagroom en de pesto toe.
- Verdeel de rest van de slagroom over 4 soepkoppen, schep de soep erover en strooi de basilicum erover.