

# Mosselsoep met pompoenballetjes



## INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1/2 kleine pompoen (ong. 500 g) 1 ui 1 preiwit 1/2 venkel
- 180 g pompoen 2 stengels bleekselderij 1 teentje look, fijngesneden
- 1 laurierblaadje 2 takjes citroentijm 2 dl witte wijn
- 1,5 kg mosselen 6 dl visbouillon 1,5 dl room
- 10 draadjes saffraan 1/2 dl droge sherry versgemalen peper – zout
- **BEREIDEN:**
  - Snijd de ui, prei, venkel en pompoen grof en fruit deze glazig. Voeg de selderij, knoflook, laurier en tijm toe en fruit even mee. Giet er de helft van de witte wijn bij en laat 10 minuten op klein vuur trekken.
  - Maak de mosselen schoon. Doe de mosselen bij de groenten en strooi er de mosselkruiden en de rest van de wijn bij. Kook de mosselen op hoog vuur tot alle mosselen open zijn. Schud ze een paar keer op. Haal de mosselen uit de schelpen en houd deze apart.
  - Zeef het mosselvocht met de groenten. Druk goed aan zodanig dat de groenten goed worden gezeefd.
  - Haal met een bolletjessteker de pompoen uit. Voeg de pompoenbolletjes en de visbouillon bij het mosselvocht. Breng tot het kookpunt. Verminder naar een laag vuur en voeg de room en saffraan toe. Laat 15 minuutjes zachtjes pruttelen.
- **SERVEREN:**
  - Voeg vlak voor het serveren de sherry en wat verse mosseltjes toe.

•