



Mosselsoep met kaviaar

Benodigdheden: 200 gram margarine, 240 gram bloem, 3 liter visfond, 1 liter kookroom, visbouillonpoeder, scheut Pernod, sap van 1 citroen, 2 kg gekookte mosselen. Halve liter slagroom. 2 citroenen, zesteur. 1 potje kaviaar. Halve bos bieslook. Soepbroodjes.

Werkwijze; In een passende casserole, de margarine smelten, de bloem toevoegen en met de **spatel** vermengen. Twee minuten droog koken op een zacht vuur.

De koude visfond en de kookroom al roerende met de **garde** door de roux mengen en aan de kook brengen. Op smaak brengen met visbouillonpoeder, citroensap en een scheut Pernod.

Zeven. De drie gewassen citroenen wassen en met de **zesteur** bewerken.

Ongesuikerde slagroom stevig opkloppen. Bieslook ragfijn snijden. Broodjes verwarmen.

Gekookte mosselen met iets gebonden soep opwarmen, zeven boven de rest van de soep en eerlijk verdelen over de voorverwarmde soepkoppen en deze weer terug plaatsen in de réchaudkast.

Opmaak: Broodjes vanuit een mandje op de side plates serveren.

De hete soep in een litermaat doen en verdelen over de soepkoppen met mosselen.

Bovenop een toefje slagroom doen, gegarneerd met een theelepeltje kaviaar, zestes en bieslook.