

Witlof soep met mosselen

Benodigheden: 3 liter fond, 500 cc crème fraîche, 16 witlof, roomboter, 3 theelepels saffraan, smaakstoffen, 1 kg gekookte mosselen. 2 doosjes Ghoa Cress, broodjes, dille, soepborden.

Werkwijze: Witlof grof snijden en fruiten in de boter, saffraan erbij, blussen met de fond alsmede crème fraîche.

Een half uur zachtjes garen, wat laten afkoelen en in de blender pureren. **Op smaak brengen.**

Mosselen opwarmen **in een gedeelte van de soep** en verdelen over de borden.

Garneren met dille en een **warm broodje** apart serveren.