



# Kookweb.be

## Kerriesoep met mosselen.

### Benodigheden:

- 1 1/2 eetlepel boter
- 3 eetlepels gehakte ui
- 1 1/2 eetlepel bloem
- 1 kleine eetlepel kerriepoeder
- 1 1/2 l kippebouillon + mosselvocht
- 1 dl. verse room
- 250 gram gekookte mosselen uit de schelp
- Versgemalen peper en zout

### Bereiding:

Fruit de ui aan in de boter, roer er de bloem en de kerrie door, laat even meestoven en overgiet met de bouillon en gezeefde kookvocht. Roer en laat zachtjes wat indikken. Roer er de verse room door en kruid met peper en zout. Voeg er net voor het serveren de mosselen bij en laat die even opwarmen in de soep.

Serveer met vers stokbrood.

**Recept rubriek:** Soepen