

Velouté van Mossel, Pompoen en Salie



Ingrediënten voor 4 personen

200 gram gekookte mosselen

1/2 kleine flespompoen

350 ml Paddenstoelenfond

100 ml water

1theelepel salie, gedroogd

1 eidooier

60 ml room of sojaroom

Bereiden

Zet de oven op 200 graden. Hak de pompoen in grove stukken en leg ze in een ingevette schaal. Afdekken met folie en 30 minuten de oven laten garen.

Laat afkoelen. Snijd de schil eraf.

Verwarm de paddenstoelenfond, doe de mosselen en de pompoen erin samen met de salie. Even aan de kook brengen en uitzetten. Met de staafmixer pureren en door een zeef duwen. Tot zover kan je de velouté voorbereiden.

Vlak voor het opdienen nog de volgende stap:

Klop de eidooier los en meng met de room. Verwarm de soep tot maximaal 75 graden. Roer er het roommengsel door en serveer direct.

