

== Pastinaaksoep op Aziatische wijze met == mosselen en coquilles

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

2kg mosselen	1 potje steranijs
8-tal coquilles	boter
limoenblad	peper en zout
+/- 1l kippenbouillon	1 pot kokosmelk (400ml)
+/- 1kg pastinaak	
2x venkel	

== Zo maak je het ==

1. Kuis de pastinaak door het kontje van de groente af te snijden en ze te schillen met een aardappelschiller. Snijd de pastinaak vervolgens in fijne blokjes zodat de groente makkelijk gaart.
2. Vul een kookpot met kippenbouillon om de pastinaak in te koken. Voeg een 4-tal steranijsjes toe aan de soep en zet de pot op het vuur om de soep tot koken te brengen.
3. Neem een pan bij de hand. Voeg een rijkelijke hoeveelheid olijfolie toe als vetstof en vul aan met een 2-tal steranijsjes en limoenblaadjes. Laat de olie nu even opwarmen.
4. Snijd een citroen doormidden terwijl de olie opwarmt. Vul de pan vervolgens met een grote hand mosselen en blus met citroensap. Zet een deksel op de pan en laat de mosselen een minuut of drie garen. Vergeet niet om tussendoor geregeld te schudden met de pan.
5. Giet de gegaarde mosselen af in een vergiet en herhaal het proces met een tweede portie mosselen.
6. Laat de mosselen afkoelen. Snijd in de tussentijd het groen van de venkel en gebruik het om enkele "rondelletjes" te snijden als garnituur voor de soep. Kuis de rest van de venkel door hem in twee te snijden en de kern te verwijderen. Daarna kan je dunne velletjes snijden door een mandoline te gebruiken.
7. Haal de steranijs uit de soep die inmiddels aan de kook is. Voeg een blik kokosmelk toe aan de soep en kook kort op. Mix het geheel daarna met een staafmixer.
8. Haal de afgekoelde mosselen uit hun schelp en voeg het overgebleven mosselsap toe aan de de soep (best even zeven).
9. Neem er een propere pan bij en vul met boter als vetstof. Haal je coquilles uit de verpakking, verwijder het witte spiertje en kruid ze met peper en een klein beetje zout.
10. Leg de coquilles in de pan en kruid nog eens met peper. Draai ze relatief snel om en en zet de pan uit. Zo blijven de coquilles glazig en worden ze niet taai. Dresseer tot slot je soepbord en dien op.

Tip

Bekijk de opname van TVL koken zelf een keertje.