



Noedelsoep met mosselen



Dit kan iedereen | 2 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Soep

Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Doe de mosselen met de wijn en de selderij in een ruime hoge pan. Maal er royaal peper over. Kook de mosselen 6-8 minuten met deksel, of tot alle schelpen open staan. Haal de mosselen uit de schelp. Zeef het mosselvocht.

Verhit in een wok de olie. Fruit de ui met de gember. Bak de champignons al 2 minuten mee. Schenk de bouillon in de wok en breng aan de kook. Voeg het mosselvocht en de erwten toe.

Kook de eiermie in 4 minuten in de bouillon gaar; trek na 2 minuten de noedels met een vork los. Rooster intussen in een droge koekenpan het sesamzaad en schud op een bord.

Voeg de mosselen aan de noedelsoep toe en breng de soep op smaak met de sojasaus. Schep de soep in kommen en bestrooi met het sesamzaad en de koriander.



Ingrediënten

- 500 g Zeeuwse mosselen
- 75 ml witte wijn
- 1/2 bosje bladselderij
- 2 el (wok)olie
- 1 ui, gesnipperd
- 3 cm gemberwortel, geraspt
- 150 g (kastanje)champignons, in plakjes
- 750 ml visbouillon
- 75 g doperwtten (diepvries)
- 75 g eiermie
- 1 el sesamzaad

