Elvea, een feest uit Italië

Mosselsoep

Ingredienten voor 4 Personen

2 doosjes	ELVEA Pomo e Legumi
1 blik	ELVEA pomodorini kerstomaten
1	ui
2 teentjes	knoflook
1	chilipeper
4 eetlepels	olijfolie
2 stengels	witte selder
handvol	salie
2 dl	witte wijn
6 dl	groentebouillon
	peper
	zout
500 g	mosselen
handvol	platte peterselie

Bereiding

Snipper de ui, knoflook en chili.
Zet aan in een beetje olijfolie en stoof glazig.
Voeg de in blokjes gesneden selder toe, samen met de pomodorini en de salie.
Bak 5 minuten en voeg de pomo e legumi toe, samen met de witte wijn en de bouillon.
Kruid met peper en zout en gaar 20 minuten.
Voeg de gewassen mosselen toe en gaar deze tot de schelpen mooi openstaan.
Werk af met platte peterselie en serveer.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme