



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 schol of tong graten
- 400 gram winterwortel
- enkele takjes peterselie
- blaadje laurier
- schijfje citroen
- stukje prei
- zout
- 1 kg. mosselen
- 12 draadjes saffraan

Bereiden

Zet de visgraat op met de helft van de wortel en 1250 cc koud water, peterselie laurier zout, het schijfje citroen en het stukje prei. Laat dit een half uurtje trekken. Zeef de bouillon en voeg de mosselen (met schelp) toe, saffraan peper en de resterende wortelen in uiterst dunne schijfjes gesneden. Laat de soep een kwartier zachtjes koken. Leg een doekje in de zeef en zeef hierdoor de soep. Neem de mosselen uit hun schelp en voeg ze vervolgens aan de soep toe, evenals de wortel. Strooi er verse peterselie over eventueel vermengd met wat kervel. Vis of schelpdieren en saffraan vormen aan de Middellandse Zee een oeroude combinatie.