**Zeeuwse mosselsoep met cider**

Zeeuwse mosselen  
prei  
selder  
wortelen  
uien  
knoflook  
bieslookboter  
oud brood  
vloeiende bloem  
Zeeuws spek  
olijfolie  
mosselkruiden  
peper en zout  
cayennepeper  
koffieroom  
room  
dille  
cider brut  
eieren  
paneermeel

**De mosselen**. Snijd een ui in halvemaantjes. Plet een paar knoflookteentjes. Snijd een selderstengel, een stuk preiwit en een geschilde wortel in schijfjes. Stoof deze groentenmix een paar minuten in wat boter in een grote kookpot. Voeg een tweetal eetlepels mosselkruiden toe en meng. Giet er twee glazen cider bij en breng de bereiding aan de kook.

Voeg nu een kilo gekuiste mosselen toe, roer om, zet het deksel op de pot en laat op volle kracht een paar minuutjes koken. Als er sterke stoom onder het deksel ontsnapt, kan je nagaan of de mosselen goed opengegaan zijn.

Haal de mosselen uit hun schelp. Bewaar een kwart ervan en laat die volledig afkoelen. Wentel ze daarna achtereenvolgens in vloeiende bloem, eiwit en paneermeel. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.

Pureer de rest van de mosselen met de staafmixer onder toevoeging van een scheut kookvocht. Zet dit gepureerde mosselvlees even langs de kant.

**De soep**. Schep de rest van het mosselvocht met de groenten erbij, in een neteldoek. Wring er zoveel mogelijk vocht uit in een propere kookpot.

Giet er het gepureerde mosselvlees bij, samen met de rest van de fles cider, een flesje culinaire room en een flinke scheut koffieroom. Breng aan de kook en laat daarna nog een paar minuutjes zachtjes sudderen. Breng op smaak met peper en zout.  
Zeef de soep opnieuw, nu door een fijne zeef, om de resten van de gepureerde mosselen te verwijderen. Breng de soep terug op temperatuur om op te dienen.  
**Andere bereidingen**. Snijd een stukje écht Zeeuw spek in fijne blokjes. Bak ze in een lepeltje olijfolie. Bak in dezelfde pan croutons, op blokjes gesneden van een dik stuk oud brood. Bak de gepaneerde mosseltjes in een bodempje olie. Zet klaar: een potje zure room, een dilletakje per bord, gesnipperde bieslook.  
**Afwerking**. Dit wordt een presentatie met een ‘droog’ bord. De soep wordt aan tafel opgediend uit een soepterrine. Neem diepe soepborden en maak in het midden ervan een hoopje met gebakken mosseltjes, croutons en gebakken spekjes.   
Werk af met een toefje zure room met daarop wat cayennepeper, een sprietje dille en gesnipperd bieslook.  
Giet de soep in een voorverwarmde soepterrine. Giet aan tafel de soep in de borden, rond de droge ingrediënten.