

Soep van de mossel

Ik heb eens een kookboekje laten vertalen door een vertaalprogramma van de Europese Unie. Enkele hoogtepunten:

15 g verpletterde tomaten
2 kip trommelstokken
100 ml plantaardige voorraad
plattelandshuisje kaas
zool (als in seizoen)
een grootmoedig snuifje van een grond komijn.

De kok op MIDDEL 3-4 notulen, tot het varkensvlees is gekookt en teder. Spoeling onder heet water en terzijde leggen aan afvoerkanaal. Plaats de ui in microgolf bewijs een schotel. Motregen de vulling over de groenten

Veeg de trommelstokken met absorberende keuken document af. Snijd een klein kruis in de huiden van elke tomaat, dan duik in een kom kokend water. Verlof 30 seconden. Dien onmiddellijk!