**Mossel-pompoensoep met gebakken kabeljauw**

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
peper en zout

tomatenpuree

room

boter

kabeljauw

geroosterde uitjes

bieslook

peterselie

flespompoen

uien

knoflook

1 kg mosselen

witte wijn

[mosselkruiden](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)

aardappelen
currypoeder

kurkuma

Schil een flespompoen (butternut) en snijd het vruchtvlees in blokken. Bewaar een paar stukken pompoen voor de afwerking. Stoom de pompoenblokken gaar in 20 minuten. Snijd een tweetal zoete uien in halvemaantjes. Pel een paar knoflookteentjes en druk ze door de knoflookpers. Fruit beiden samen tot de uien glazig worden.

Giet een glas witte wijn in een mosselpot. Meng met een paar eetlepels [**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm). Kuis en spoel de mosselen. Kook ze onder deksel gaar in een vijftal minuutjes op hoog vuur. Controleer dan of ze voldoende open zijn.

Laat even afkoelen en verwijder de mosseltjes uit hun schelp. De gesloten mosselen werp je uiteraard weg. Je kan een paar mooie exemplaren bewaren voor de afwerking op het bord. Dat was ik hier dus (op foto te zien) vergeten…

Schep alle vorige ingrediënten, pompoen, ui met knoflook, mosseltjes en hun kookvocht in een thermoblender of een gewone keukenrobot. Doe er voor de binding, een tweetal gekookte aardappelen bij. Giet er wat [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) bij tot alles ondergedompeld is.

Voeg smaak toe: een paar eetlepels currypoeder, evenveel kurkuma voor de kleur, een paar eetlepels tomatenpuree, peper en zout. De currysmaak mag niet overwegen maar moet wel subtiel aanwezig zijn. Je kan beter de afgewerkte soep nog wat meer kruiding geven.

Sluit het deksel en zet de blender op de hoogste stand en indien mogelijk, op 85°C. Laat een paar minuutjes mixen tot je een dikke, gladde, homogene soep hebt. Controleer de kruiding. Voeg een flesje culinaire room toe en meng goed.

Sluit het deksel van de thermoblender weer. Houd de soep warm op 85°C tot het moment van opdienen.

Snijd de bewaarde stukken pompoen in kleine dobbelsteentjes. Gaar ze afgedekt een minuutje in de microgolfoven op de hoogste stand. Laat even uitdampen en bak ze dan in een pannetje met bruisende boter tot ze karamelliseren. Zet het pannetje even aan de kant.

Dep de kabeljauw goed droog en kruid met peper en zout. Bestuif de moten met vloeiende bloem. Verwarm een flinke klont boter tot ze bruist maar niet kleurt. Gebruik een antikleefpan.

Leg de vis in de hete boter en bak de moten ongeveer 3 tot 4 minuten zonder te verplaatsen. Draai de vis dan voorzichtig om met een spatel en bak net zolang aan de andere kant.

Schep een paar eetlepels droge geroosterde uitjes bij de vis en laat die warm en zacht worden.

**Op het bord**. Een spiegel pompoensaus met daarop een tweetal vismoten. Decoreer met mosseltjes (als je die bewaard hebt), gebakken pompoenblokjes, gebakken gedroogde uitjes, gesnipperd bieslook en gehakte peterselie.