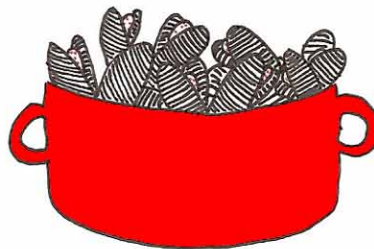


Mosselen met witte wijn (4 personen)

Bereiden : 15 minuten

Nodig:

- 2 kg schoongemaakte mosselen
- 1 ui
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij
- paar takjes platte peterselie
- 2 knoflooktenen
- 1 glas witte wijn
- (3 flinke el crème fraîche)



Doen:

Snipper de ui, hak de prei & bleek selderij in ringetjes en de wortel in dunne halve plakjes. Smelt een klontje boter in een grote pan en fruit de groenten tot ze zacht zijn maar niet bruin. Voeg peper & zout toe en wat fijngehakte peterselie. Giet de wijn erbij en laat aan de kook komen. Voeg de mosselen toe, doe de deksel op

de pan en laat ± 4 minuten zachtjes koken. Schud de pan tussentijds een paar keer goed heen & weer (deksel vasthouden).

Verfijnde variant: giet het kookvocht door een zeef in een andere pan en laat op hoog vuur even inkoken. Roer de crème fraîche erdoor.

Wortel hoort er volgens de Fransen niet in

Maar kleurt wel zo gezellig



Niet alle mosselen zijn open?



pan goed schudden & even terug op het vuur

Serveren:

Server de mosselen in 4 soepborden met het kookvocht of de saus erover. Lekker met stokbrood, Turks brood of zelfgebakken frieten

↳ zie het recept op www.kokenmetkarin.nl



Open mossel vóór het koken?
Tik = dicht = OK

Dichte mossel na het koken?
= niet OK