


Bewust en lekker

Gestoomde mosseltjes met venkel en salsa verde

Bijgerecht 2 personen



 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg mosselen
- 1 el olijfolie
- ½ venkelknol, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 50 ml droge witte wijn

Salsa

- ½ el kappertjes
- 1 ansjovisfilets, in stukjes, op olie
- 1 teentje knoflook
- ½ bosje peterselie
- 1 takje dragon of dille
- ¼ citroen, rasp en sap
- 25 ml olijfolie

Materiaal: Keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Doe voor de salsa de ingrediënten tot en met de dragon in de kom van de keukenmachine en maal grof.
2. Voeg de citroenrasp en -sap toe.
3. Giet de olie erbij terwijl de machine draait, tot de salsa een middelgrove structuur heeft.
4. Breng op smaak met zout en peper en houd apart.

5. Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder kapotte exemplaren.
6. Verhit de olie in een grote afsluitbare pan en fruit hierin de venkel in ongeveer 5 minuten zacht en lichtbruin.
7. Voeg de knoflook toe en fruit nog 1 minuut.
8. Voeg dan de mosselen toe en giet de wijn erbij.
9. Laat 1 minuut koken en leg dan het deksel op de pan.
10. Stoom de mosselen in 6-10 minuten gaar.
11. Wanneer de mosselen allemaal open staan, zijn ze klaar.
12. Schep met een schuimspaan de mosselen en venkel op een grote schaal en serveer met de salsa verde en friet of stokbrood.