




Gegratineerde mosselen met spek

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g mosselen, gewassen, gesorteerd
- 1 el olijfolie
- 1 sjalot, zeer fijngesneden
- 20 g ontbijtspek, zeer fijngesneden
- 4 el droge witte wijn
- ½ bosje peterselie, fijngehakt
- 2 sneeën wit brood

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Stoom de mosselen open en laat ze afkoelen.
2. Verwijder de lege schelpen en leg de gevulde schelpen op een bakplaat.
3. Verhit de olie en fruit hierin de sjalot circa 4 minuten op een lage stand.
4. Voeg het spek toe en bak enkele minuten.
5. Blus af met de wijn en laat 1 minuut koken.
6. Schep in een kom en meng de peterselie erdoor.
7. Breng op smaak met peper.
8. Rooster het brood droog, maar niet bruin en verkruimel het.
9. Verdeel het spekmengsel met aanhangend vocht over de mosselen en bestrooi met het broodkruim.
10. Verwarm de ovengrill en gratineer de mosselen vlak voor het serveren even lichtbruin.

