




Gewokte Zeeuwse mosselen

Hoofdgerecht 2 personen

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 1 teentje knoflook
- zonnebloemolie
- 1 limoen
- krulpeterselie
- 2 augurken, in reepjes
- 2 el zilveruitjes
- 2 el Amsterdamse uien
- 20 aardappelrondjes, gaar gekookt
- olijfolie
- zout

Materiaal: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met de aardappelcrème.
2. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar in water met wat zout, giet af en laat ze enigszins droogstomen in de pan.
3. Spoel de mosselen schoon en verwijder kapotte schelpen.
4. Pak de wok, doe hier een scheutje zonnebloem olie in en bak de teentjes knoklook zodat ze smaak aan de olie geven.
5. Verwijder de knoflook en wok de uitgelekte mosselen in de hete olie op hoog vuur.
6. Rasp er, zodra de mossel open gaan, wat limoen schil over heen en wat gehakte peterselie.
7. Giet af in een vergiet.
8. Voeg hier de mosselen en het zoetzuur, de augurk en ui aan toe even als de uitgelekte aardappeltjes.

