




Mosselen Bretagne

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 1 prei
- 1 klein bosje bladselderij
- 4 teentjes knoflook
- 2 el slaolie
- 50 g ontbijtspekblokjes
- 300 ml witte wijn
- 200 ml crème fraîche
- zout en peper

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de prei, de bladselderij en de knoflook fijn.
2. Verhit de olie in een grote diepe pan en bak hierin de prei met de knoflook en het spek 5 minuten.
3. Schep de helft in een steelpannetje.
4. Voeg de wijn, de bladselderij (op 2 eetlepels na) en de mosselen aan de grote pan toe.
5. Kook de mosselen 5 tot 8 minuten tot ze openstaan en gaar zijn.
6. Schep de mosselen in een schaal.
7. Zeef het kookvocht en voeg 300 ml ervan toe aan het achtergehouden spek-prei mengsel.
8. Roer de crème fraîche erdoor en kook de saus tot deze lichtgebonden is.
9. Voeg zout en peper naar smaak toe.
10. Schep de saus over de mosselen en strooi de rest van de bladselderij erover.

TIP: Serveer met bruin stokbrood en een gemengde salade.

