




## Mosselen gegratineerd

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg mosselen
- ½ ui, gesnipperd
- ½ prei, in ringen
- ½ bosje bladselderij, grof gesneden
- 5 el witte wijn of witbier of water
- 100 ml kookroom
- 2 el paneermeel
- ½ tl paprikapoeder
- 1 el peterselie, gehakt
- 25 g belegen kaas, geraspt

**Materiaal:** mosselpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de mosselen schoon.
2. Kook ze met de ui, prei, bladselderij en witte wijn circa 6 minuten of tot ze open zijn.
3. Verwijder de bovenste schelp.
4. Snijd de mosselen los en leg ze in de onderste schelp.
5. Verwarm de ovengrill.
6. Verdeel de room over de mosselen.
7. Meng het paneermeel of broodkruim met het paprikapoeder, de peterselie en geraspte kaas.
8. Strooi dit mengsel over de mosselen.
9. Zet ze niet te dicht onder de ovengrill en gratineer ze in circa 2 minuten goudbruin.

**TIP:** Vervang de peterselie door dille.

**TIP:** Zet de schelpen met de mosselen op een laagje (zee)zout op een schaal zodat ze stevig staan.

