




Mosselen koken basisrecept

Hoofdgerecht 2 personen

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 400 gr mosselgroenten (of losse ui, wortel, bleekselderij en peterselie)
- 200 ml droge witte wijn
- snuf peper en zout
- 1 el olie
- laurierblad

Materiaal: mosselpan

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de mosselen af onder koud water.
2. Soms moeten ze nog een beetje schoon geborsteld worden maar tegenwoordig zijn er ook panklare mosselen te koop.
3. Controleer de mosselen.
4. Dit doe je door hele zware mosselen en kapotte mosselen te verwijderen.
5. De rest tik je een voor een op het aanrecht, als ze sluiten dan zijn ze nog goed.
6. Mochten ze niet dicht gaan dan gooi je ze weg.
7. Verhit de olie in een grote soeppan met deksel of mosselpan.
8. Fruit de groenten een paar minuutjes aan en voeg een snufje peper en zout toe.
9. Blus af met de witte wijn en voeg het blaadje laurier toe.
10. Voeg de mosselen toe en doe de deksel op de pan (haal deze er niet af).
11. Hussel na 2 minuten de pan door elkaar met de deksel er op.
12. Laat nog 2 minuutjes koken en herhaal het schudden nog een keer.
13. Kook de mosselen in totaal ca. 5 minuten.
14. Garneer de klassieke mosselen eventueel met wat peterselie.
15. Serveer de mosselen met friet, saus en stokbrood (of glutenvrij brood).

TIP:

Vervang de witte wijn, peper en zout door bouillon om een versie te maken van mosselen zonder alcohol.

