




Mosselen met bockbier en gerookte ham

Hoofdgerecht 2 personen

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- olijfolie
- 400 g mosselgroenten
- 50 g gerookte ham
- ½ flesje bockbier
- 1 el mosterd
- 1 el suiker

Materiaal: mosselpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ham in reepjes.
2. Verwijder gebroken mosselen en mosselen die ver openstaan.
3. Verhit een scheutje olie in een grote diepe pan en roerbak hierin de groenten 3 minuten.
4. Voeg de ham toe en roerbak nog 1 minuut.
5. Voeg de mosselen, het bockbier, de mosterd en de suiker toe en schep alles goed door elkaar.
6. Leg een deksel op de pan, laat aan de kook komen, zet het vuur laag en laat de mosselen in een paar minuten gaar worden.
7. Ze zijn klaar als de schelpen helemaal open staan.
8. Schep de mosselen aan tafel in diepe borden of kommen.

