




Mosselen met room en cider

Hoofdgerecht 2 personen

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el boter
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 200 ml crème fraîche
- 250 ml cider of droge witte wijn
- 2 kg mosselen, gesorteerd, gespoeld
- 2 el platte peterselie, fijngehakt

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een grote hoge pan en fruit hierin de sjalot.
2. Voeg de knoflook, tijm en laurier toe en fruit nog 1 minuut.
3. Voeg de crème fraîche en cider toe en laat een paar minuten koken.
4. Leg de mosselen in deze saus en schep even om.
5. Kook de mosselen met het deksel op de pan in circa 10 minuten gaar.
6. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een schaal.
7. Verwijder de lege schelpen.
8. Kook de saus tot de helft in en breng op smaak met peper.
9. Giet de saus over de mosselen en bestrooi met peterselie.

TIP: Om je vingers bij op te eten... daarom het lege bord.

