




# Mosselen met venkel en bospeentjes

Hoofdgerecht 2 personen

 30 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 1 bos bospeen
- 1 grote venkelknol
- 1 teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- 500 ml groentebouillon (van tablet)
- 200 ml slagroom
- ovenfriet

**Materiaal:** wok

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de bospeentjes schoon en snijd ze in schuine stukjes.
3. Snijd de venkel in de lengte in repen.
4. Snijd het venkelgroen fijn en bewaar het.
5. Snijd de knoflook fijn.
6. Verhit de olijfolie in een grote wok en roerbak de venkel, wortel en knoflook ca. 5 minuten.
7. Voeg de bouillon, de room en peper en zout toe en bak ca. 5 minuten op matig hoog vuur.
8. Voeg de mosselen toe en bak ze 5-8 minuten mee tot ze open staan.
9. Bak de frieten in de oven volgens aanwijzing op de verpakking.
10. Bestrooi royaal met peper en zout.
11. Schep de mosselen uit de pan en verdeel over diepe borden.
12. Serveer de overgebleven venkel-bospeentjessoep er apart bij.
13. De frieten natuurlijk ook.

