




## Mosselen met witbier

Hoofdgerecht 2 personen

 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 1½ kg mosselen
- ½ citroen
- 400 g grof gesneden soepgroente of mosselgroente
- 100 ml witbier
- 8 sprieten bieslook
- 3 el slasaus (25% olie)
- 1 el zure room

### Materiaal:

### ZO MAAK JE HET:

1. Was de mosselen goed en verwijder kapotte en extra zware exemplaren en mosselen die open blijven.
2. Was de halve citroen en snijd het stuk in parten.
3. Verdeel de groente over de bodem van een (mossel)pan.
4. Schep de mosselen op de groente en schenk het witbier erover.
5. Leg er de partjes citroen op.
6. Kook de mosselen in ca. 10 minuten met een deksel op de pan gaar.
7. Schud de mosselen een paar keer tot alle schelpen open staan.
8. Verwijder de mosselen die dicht blijven.
9. Verdeel de mosselen met de groente over 2 diepe borden.
10. Was het bieslook en knip het klein.
11. Maak een sausje van de slasaus, de zure room, een paar lepels kookvocht van de mosselen en het bieslook.

