




Mosselen Normandie

Hoofdgerecht 2 personen

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 20 g boter
- 1 prei, gewassen, in ringen
- 250 ml witte wijn
- 250 ml crème fraîche

Materiaal: mosselpan

ZO MAAK JE HET:

1. Was de mosselen en controleer ze.
2. Gooi kapotte exemplaren en mosselen die na een tik niet sluiten weg.
3. Smelt boter in een (mossel)pan.
4. Fruit de preiringen zacht en glazig.
5. Doe de mosselen in de pan en voeg de wijn toe.
6. Breng aan de kook en schud de mosselen tijdens het koken om.
7. De kooktijd bedraagt circa 5 minuten.
8. Giet zodra alle mosselen zich geopend hebben het kookvocht door een zeef die op een sauspan is geplaatst.
9. Houd de mosselen warm in de pan die eventueel op een kookplaatje wordt gezet.
10. Roer de crème fraîche door het kookvocht.
11. Verwarm de saus en breng op smaak met peper en zout.
12. Giet deze roomsaus over de mosselen.



TIP: Lekker met gekookte aardappelen of aardappelpuree en een frisse groene salade.