




Mosselen van de BBQ met kruidenboter

Hoofdgerecht 2 personen

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g boter
- 1 el peterselie, fijngehakt
- 1 el bieslook, fijngehakt
- 1 kg mosselen
- 2 citroenen, gehalveerd

Materiaal: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter en roer de kruiden erdoor.
2. Spoel de mosselen schoon en leg ze met de halve citroenen in een hete grillpan of op het rooster van de barbecue.
3. Rooster de mosselen circa 5 minuten tot ze opengaan.
4. Keer tussendoor om.
5. Gooi de mosselen die niet open zijn gegaan weg.
6. Leg de mosselen op een platte schaal en schenk de peterselieboter erover.

