




Mosselen Vlaamse wijze

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg verse mosselen
- 1 prei
- 1 ui
- 3 worteltjes
- 1 klein bosje bladselderij
- 2 el slaolie
- 300 ml witte wijn
- ½ tl gedroogde tijm
- 50 g boter

Materiaal: mosselpan

ZO MAAK JE HET:

1. Was de mosselen.
2. Snijd de prei, de ui en de worteltjes in stukjes en hak de bladselderij klein.
3. Verhit de olie in een mosselpan en bak hierin de prei, de ui en de worteltjes 3 minuten op een hoog vuur.
4. Voeg de wijn, de bladselderij, de tijm en de mosselen aan de pan toe.
5. Verdeel de boter erover.
6. Doe het deksel op de pan, breng het vocht aan de kook en kook de mosselen 5 tot 8 minuten tot ze allemaal openstaan en gaar zijn.
7. Schud de mosselen tussentijds even op.
8. Verwijder mosselen die niet zijn opengegaan.

TIP: Lekker met Vlaamse friet, uit eigen kot.

