








Gerechten met bier

Gebakken mosselen met prei en spekjes

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 kg mosselen, panklaar
-  ½ fles bier of witbier
-  100 gram mager gerookt spek, in blokjes)
-  1 el olijfolie

Materiaal: mosselpan, wok of hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de mosselen op beschadigde en open exemplaren.
2. Kook ze met bier in 2-3 minuten totdat alle schelpen open zijn.
3. Schep ze uit de pan en laat ze iets afkoelen.
4. Maak de prei schoon en snijd deze in smalle ringetjes.
5. Haal de mosselen voorzichtig uit de schelpen en dep ze eventueel een beetje droog met keukenpapier.
6. Bak de spekblokjes krokant in een wok of hapjespan.
7. Voeg olijfolie en prei toe en bak deze 2 minuten mee.
8. Schep de mosselen erdoor en bak ze voorzichtig omscheppend 1 minuut mee.
9. Voeg ruim peper toe.

TIP: De spekblokjes kunnen worden vervangen door ham reepjes.

TIP: Vul een uitgeholde Italiaanse bol eens met dit mengsel en serveer deze met een tomatensalade.

TIP: Een witbier of een fris pilsje kunnen altijd, maar ook een frisse witte wijn uit de Loire streek.

