



Mosselen op Scandinavische wijze

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1 kg mosselen
- 🥄 500 g krieltjes
- 🥄 1 rode ui
- 🥄 1 grote wortel (250 g)
- 🥄 1 prei
- 🥄 3 el boter
- 🥄 200 ml droge witte wijn
- 🥄 1 el geraspte mierikswortel (potje)
- 🥄 125 ml slagroom
- 🥄 10 g dille
- 🥄 1 el grove mosterd
- 🥄 zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de grotere krieltjes. Kook de ongeschilde krieltjes in 15 minuten beetgaar.
2. Controleer de mosselen. Snij de ui in halve ringen.
3. Schil de wortel en snij deze met een dunschiller in de lengte in linten. Snij de prei in ringen en snij de dille fijn.
4. Verhit 2 eetlepels boter in de wok en roerbak de ui 3 minuten. Voeg de wortel toe en bak 2 minuten mee.
5. Voeg de prei, witte wijn, mosselen en mierikswortel toe en verhit op hoog vuur afgedekt 6-8 minuten of tot alle schelpen open zijn.
6. Voeg de slagroom toe en warm kort door maar breng niet meer aan de kook.
7. Breng de mosselen op smaak met zout en peper en bestrooi met de dille.
8. Giet de krieltjes af en schep ze om met de rest van de boter en de mosterd. Serveer de mosselen met de krieltjes.

TIP: Maak er een super de luxe mosselgerecht van door er op het laatste moment 150 g in stukjes gesneden gerookte zalm aan toe te voegen. Lekker met een partje citroen.

