



**MAAR
MET
SMAAK**

Mosselen met gember en knoflook

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 2 kg mosselen
- ◆ 1 ui
- ◆ 5 cm gember, geschrapt
- ◆ 1 rode peper
- ◆ 600 ml water
- ◆ 1 teen knoflook
- ◆ 1 el olie
- ◆ 2 tl groentebouillonpoeder zonder zout
- ◆ 15 g platte peterselie

MATERIAAL: mosselpan of grote pan met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de mosselen schoon.
2. Spoel ze af onder de kraan en verwijder de harde witte schelpvorming als deze erop zit en verwijder de dradige 'baard'.
3. Open mosselen geef je een harde tik, als ze niet sluiten gooi je de mossel weg, doe dit ook met kapotte mosselen.
4. Verwijder het velletje van de gember.
5. Snijd in kleine stukjes.
6. Snijd de peper in kleine stukjes.
7. Verwijder eventueel de zaadjes als je dit te pittig vindt.
8. Snijd de ui in blokjes.
9. Doe de olie in de pan en laat warm worden.
10. Fruit de ui.
11. Voeg de gember en rode peper toe.
12. Voeg de geperste knoflook toe.
13. Roer goed door en zorg dat het niet aanbrand.
14. Voeg het water en het bouillonpoeder toe.
15. Laat dit 2 minuten pruttelen zodat het bouillonpoeder lekker kan trekken.
16. Snijd de peterselie fijn.
17. Dunnen steeltjes snijd je zo fijn mogelijk, die geven veel smaak af.
18. Doe de mosselen er voorzichtig bij.
19. Strooi de peterselie erover.
20. Houd eventueel nog wat over ter garnering.
21. Breng het vocht aan de kook.
22. Eenmaal aan de kook schud je de mosselen met de deksel op de pan goed om.
23. Wel de deksel stevig op z'n plaats houden anders komt er warm vocht uit...
24. Kook de mosselen zo'n 4-5 minuten.
25. Schud regelmatig om.
26. Als alle mosselen open staan zijn ze klaar.

TIP: Serveer met een stuk stokbrood (kun je lekker in de saus dopen), frietjes of een salade.

Recept van:



peperenkruiden.nl

