


Mosselpotje met hoedje van bladerdeeg













2 personen

Hoofdgerecht

 minder | meer dan 30 minuten

Zet een smakelijk en indrukwekkend hoofdgerecht op tafel met dit mosselpotje met een hoedje van bladerdeeg!

DIT HEB JE NODIG:

-  300 gekookte mosselen, zonder schelp
-  40 g roomboter
-  ½ ui
-  2 laurierblaadjes
-  1 teen knoflook geperst
-  100 ml witte wijn
-  1 tl grove mosterd
-  ½ bosje peterselie
-  1 takje tijm, alleen de blaadjes
-  ½ citroen, sap
-  1 eigeel losgeklopt
-  2 bladerdeeg velletjes

MATERIAAL: ovenvaste schaaltes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snijd de ui fijn in halve ringen en kneus de laurierblaadjes.
3. Hak de peterselie heel fijn.
4. Doe de gekookte, afgekoelde mosselen in ovenvaste schaaltes.
5. Fruit de ui, laurier, geperste knoflook, mosterd, peterselie, tijm en citroensap in de roomboter en blus af met de witte wijn en voeg toe aan de mosselen.
6. Laat even afkoelen.
7. Bestrijk de randen van de schaaltes met water.
8. Leg nu over elk schaalte een velletje bladerdeeg en druk goed aan bij de randen.
9. Bestrijk met eigeel.
10. Bak in een goed voorverwarmde oven het bladerdeeg bol en krokant in circa twintig minuten.

TIP: Serveer hierbij een kleine groene salade en boerenbrood.

RECEPT VAN



De schelp van de mossel heeft een blauwzwarte kleur. De binnenkant is parelmoer-glanzend. De maximale lengte is ongeveer 13 cm. Mosselen hebben een zilte, fris-zoete smaak. Mosselen kunnen op veel manieren bereid worden. Al is de klassieke wijze van klaarmaken met witte wijn, prei, ui, wortel en selderij natuurlijk het bekendst.

visrecepten.nl

