



**MAAR  
MET  
SMAAK**

## Pittige mosselen met wortel en bleekselderij

🕒 30 minuten

Geef eens een pittige volle smaak aan de mosselen met dit recept. Lekker met wortel, bleekselderij en lenteui.

### DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 2 kg verse mosselen
- ◆ 1 ui
- ◆ 2 tenen knoflook
- ◆ 4 st bospeen
- ◆ 2 stengels bleekselderij
- ◆ 4 stuks lenteui
- ◆ 200 ml witte wijn
- ◆ 4 el Pure Specerijenmengeling – Cajun
- ◆ 2 el korianderblaadjes
- ◆ stokbrood of gebakken

**MATERIAAL:** mosselpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui in ½ ringen en hak de knoflook en koriander fijn.
2. Schil de bospeen en bleekselderij.
3. Snijd de bospeen en bleekselderij in dunne plakken en de lente-ui in dunne ringen.
4. Spoel de mosselen onder koud stromend water goed af.
5. Verwijder kapotte of open mosselen.
6. Leg de ui, knoflook, bospeen en bleekselderij in een ruime pan.
7. Verdeel de mosselen hierover en voeg de wijn toe.
8. Kook op hoog vuur de mosselen en schud een paar keer om.
9. Kook tot alle schelpen openstaan.
10. Voeg de Pure Specerijenmengeling – Cajun toe aan de mosselen, laat opkoken en schud nog een paar keer om.
11. Bestrooi de gekookte mosselen met de koriander, schud nogmaals om en strooi de lente-ui over de mosselen.
12. Serveer direct.

**TIP:** Lekker met stokbrood of gebakken friet.

**TIP:** Maak van het overgebleven kookvocht een kruidige mosselsoep

**Recept van:**

