



Zweedse mosselen *Svenska musslor*

2 personen
🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ❖ 2 kg mosselen
- ❖ 25 g boter
- ❖ 4 ansjovisfilets
- ❖ 1 zakje verse dille
- ❖ 1 bekertje crème fraîche
- ❖ 3 el mierikswortel

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de mosselen af onder stromend water.
2. Verwijder mosselen die kapot zijn of die na een flinke tik op het aanrecht niet vanzelf dichtgaan.
3. Verhit de boter in een ruime pan en fruit hierin de ansjovis 1 minuut.
4. Leg de mosselen erop en kook ze met de deksel op de pan in 5-8 minuten gaar.
5. Schud de pan (met gesloten deksel) af en toe goed om.
6. Verwijder de mosselen die na verhitting niet zijn opengegaan.
7. Bestrooi de mosselen voor serveren met dille.
8. Roer een sausje van de crème fraîche met de mierikswortel en zout en peper naar smaak en serveer dit bij de mosselen.

TIP: Lekker met stokbrood.

Recept: Allerhande AH

