

KLASSIEKE MOSSELEN

INGREDIËNTEN

- 1 kg mosselen per persoon
- 2 uien
- 1 prei
- 1 blaadje laurier
- 1 bosje selderij
- 1 flesje pils

BEREIDING

Neem je grootste pan met een niet al te dikke bodem.
Verwarm een flinke scheut olijfolie hierin.
Smoor de uien- en preiringen en let erop dat het niet bruin bakt.
Doe het laurierblaadje en de selderij erbij wacht vervolgens nog even.

Leg de mosselen bovenop de groenten en overgiet met het bier.
Zet het vuur hoog en doe de deksel erop.
Breng het geheel aan de kook en roer 1 of 2 keer de mosselen voorzichtig om.
Als alle mosselen open staan is het gerecht klaar.
Schep ze met een schuimspaan uit de pan op de borden.

Lekker met vers gebakken frietjes en/of knapperig stokbrood en de allerbeste knoflookmayonaise die je kunt vinden.



WINES 'N' BITES

Mosselen zijn een goede combinatie met bijvoorbeeld een Riesling uit de Elzas of een fris strakke Sauvignon Blanc uit de Loire of Nieuw Zeeland.