

Mosselen in witte wijn



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos(voor 4 personen)

Ingrediënten

(voor 4 personen)

4 kg mosselen

3 uien

1 bosje selderij

1 bosje peterselie

peper van de molen

2 dl witte wijn

30 gram boter

Bereiding

Bereiding

Mosselen goed wassen in gezouten water.

Peterselie en selderij wassen en grof hakken.

Ui in halve ringen snijden.

Mosselen goed laten uitlekken.

Ui, peterselie en selderij laten zweten in boter.

Vers gemalen peper overstrooien, witte wijn en mosselen toevoegen (de pot niet meer dan 3/4 vullen).

Op hoog vuur onder deksel plaatsen.

Enkele minuten laten koken, deksel wegnemen en goed opschudden. Deksel terug plaatsen en weer laten koken, opschudden, tot alle mosselen goed open zijn. Afhankelijk van de grootte van de kookpot (per 2 of per 4 porties) duurt de hele bereidingstijd niet meer dan 12 minuten.

Geef bij dit gerecht bruin brood of frietjes en mosterdsaus.