



Hoofdgerechten

Mosselen met witte wijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
4 eetlepels boter
100 gram uien (in blokjes)
200 gram wortelen (in balkjes)
200 gram knolselder (in balkjes)
200 gram prei (in reepjes)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
2 lookteentjes (geplet)
1 deciliter droge witte wijn

Bereidingswijze

Kuis de mosselen en verwijder de exemplaren die open blijven staan. Laat in 4 mosselpannetjes telkens een eetlepel boter smelten op een middelmatig vuur. Stoof er de ui en de groenten in aan.

Voeg na 5 minuten de look en de peterselie toe. Blussen met witte wijn. Draai het vuur hoger, doe de mosselen in de pannetjes en laat ze onder deksel in 4-5 minuten garen. Enkele malen opschudden. Dien de mosselen op met brood of frietjes.

