



Hoofdgerechten

Mosselen Roquefort

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
200 gram Roquefort (in grove brokken)
2 lookteentjes (in dunne plakjes)
200 milliliters droge witte wijn
peterselie (verse)
150 milliliters room
2 uien
olijfolie
zwarte peper

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Verhit in een grote pan (of twee) de olijfolie. Voeg er de knoflook en de ui aan toe en bak ongeveer 5 min. op middelhoog vuur. Doe dan de wijn erbij en laat even bruisen. Verwarm ondertussen op matig vuur de room in een steelpannetje. Doe de Roquefort erbij zodra de room begint te pruttelen.

Voeg de mosselen toe bij de knoflook en de uien kook ze in 5-8 min. gaar op hoog vuur. Terwijl je de mosselen kookt, roer je de Roquefort-saus regelmatig om. Als de saus glad is, voeg je zwarte peper naar smaak toe.

Giet een beetje vocht van de mosselen af en doe 2 eetlepels ervan bij de saus. Roer de saus glad en doe in een kommetje. Serveer de mosselen in diepe borden en schep op de borden pas de roomsaus erover. Werk af met peterselie en serveer met geroosterd brood.

Tip:

Kan je geen Roquefort vinden? Gorgonzola werkt ook prima.

