



Hoofdgerechten

Gegratineerde mosseltjes met brood

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram mosselen (goed gespoeld)
2 eetlepels balsamicoazijn (witte)
100 gram sla (gemengd)
handvol peterselie
handvol basilicum
20 gram walnoten
100 milliliters room
2 lookteentjes
50 gram panko
1 stokbrood
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Hak de peterselie, basilicum en walnoten fijn. Meng onder elkaar. Pers er de look bij en voeg de panko toe. Kruid met peper en zout. Giet er een scheutje olijfolie bij en roer tot een kruimelig mengsel.

Kook de mosselen gaar. Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de bovenste schelp van de gekookte mosselen. Snij de mosselen los en laat ze in de onderste schelp liggen. Leg ze op een bakplaat. Schep een lepeltje room op elke mossel en bestrooi ze met het panko-mengsel. Zet de mosselen ongeveer 10 minuten in de oven.

Snij het stokbrood in plakjes. Bak ze goudbruin in wat olijfolie. Verdeel de mosselen en wat sneetjes gebakken stokbrood over de borden. Kruid de salade met peper en zout, bedruppel met olijfolie en de azijn. Serveer bij de mosselen.

Keukenbenodigdheden

Oven

