



Hoofdgerechten

Mosselen natuur

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 kilogram mosselen
50 centiliter water
2 stengels selder
1 eetlepel boter
2 uien
1 prei
zwarte peper (vers gemalen)
zeezout

Mosselen à la classique! Dit puur natuur mosselrecept smaakt gewoonweg altijd. Of je ze nu eet met frietjes of met brood. Dat wordt smullen!

Bereidingswijze

Spoel de mosselen rijkelijk onder kraan, tot het water helder blijft. Was de groentjes en snij de ui en de prei in ringen en de selder in boogjes.

Stoof de groenten in een ruime kookpot aan in de boter. Blus met het water. Doe de mosselen erbij en schep goed om. Kruid met veel versgemalen zwarte peper en wat zeezout.

Doe de deksel op de pot en laat 4 tot 5 minuten koken, tot de mosselen open zijn. Schud dan rustig om zodat de onderste mosselen naar boven komen en de groenten goed mengen. Herhaal een aantal keer.

Serveer de mosselen met frietjes of brood en [een zelfgemaakt mosselsausje](#).

