



Bijgerechten

Overige

Zelfgemaakte mosselsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eetlepels mayonaise

4 eetlepels mosselen (kookvocht)

1 eetlepel mosterd (scherpe)

peterselie (vers of gedroogd)

peper

zout

Geen mosselsaus in huis? Met dit receptje tover je snel een mosselsausje op tafel op basis van het mosselvocht en de ingrediënten die je in huis hebt.

Bereidingswijze

Meng de mayonaise met de mosterd en roer er beetje bij beetje het mosselvocht onder tot de gewenste dikte.

Doe er de peterselie bij en kruid naar smaak met peper en zout.

Tip:

Meng er een geperst lookteentje onder voor extra smaak!

