



Hoofdgerechten

Romige mosselen met citroen

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 kilogram mosselen
100 milliliters witte wijn
1 citroen (zeste, sap)
150 milliliters room
2 lookteentjes
klontje boter
1 ui (grote)
peper
zout

Bereidingswijze

Spoel de mosselen rijkelijk onder kraan, tot het water helder blijft. Rasp de schil van de citroen. Snipper de ui en pers de knoflook. Bak de helft ervan glazig in een beboterd steelpannetje. Voeg daarna de room en de helft van de wijn toe. Laat inkoken.

Neem een grote kookpot en breng de rest van de ui en de look aan de kook met de wijn en de citroenzeste. Kruid met peper en zout. Doe de mosselen erbij zodra het mengsel kookt. Kook de mosselen in ongeveer 6 minuten gaar. Schud de pan regelmatig om.

Pers intussen de citroen en werk het roomsausje af met het citroensap, peper en zout.

Schep de mosselen in een serveerschaal en giet de roomsaus er over. Lekker met brood of pasta.

