



Hoofdgerechten

Mosselen 51 - Met venkel en Pastis

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
100 milliliters pastis
1 lookteentje
1 venkelknol
1 ui
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Snipper de ui en de knoflook fijn. Spoel de venkel en snij deze in stukken. Verhit de olijfolie in een mosselpot en fruit er de knoflook en de ui in. Doe er de venkel en de mosselen bij en blus met de pastis.

Laat de mosselen koken in een afgedekte pot tot dat de mosselen open gaan. Schud de mosselen daarna nog goed op en kruid nog af met peper en zout. Serveer de mosselen met frietjes of brood.

Tip:

Een andere manier om te weten of je mosselen gaar zijn? Als er minstens 15 seconden lang stoom vanonder het deksel komt!

