



Hoofdgerechten

Mosselen Vedett

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
2 Vedett
1 prei
2 wortelen
3 uien
4 bleekselderij
3 lookteentjes
1 eetlepel roomboter
1 theelepel tijm
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Doe de boter in een ruime pan (of twee) en fruit de ui en de knoflook kort aan. Voeg daarna de prei, wortel en tijm toe en bak mee tot de wortel zacht is. Doe daarna de selderij erbij en bak nog even kort mee.

Voeg de mosselen toe, doe de deksel op de pan en laat ca. 5 minuten zachtjes koken. Schud de pan tussentijds een paar keer goed om (deksel vasthouden).

Serveer de mosselen met vers wit stokbrood en kruidenboter, héérlijk!
En uiteraard een heerlijke frisse Vedett!



Aanbevolen door

VEDETT

EXTRA  BLOND