



Hoofdgerechten

## Schotse mosselen

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

2 stengels bleekselderij  
4 kilogram mosselen  
150 milliliters whisky  
4 eetlepels olijfolie  
200 milliliters room  
1 takje gember  
2 lookteentjes  
peterselie

### Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Verhit in een grote pan (of twee) de olijfolie. Voeg er de knoflook, de selder en de gember aan toe en bak ongeveer 3 min. op middelhoog vuur. Voeg de whisky, de room en de mosselen toe. Schep alles om en doe de deksel op de pan.

Kook de mosselen in 5-8 min. gaar op hoog vuur. Schud de pan tussentijds een paar keer goed om (deksel vasthouden). Werk af met de peterselie. Lekker met zuurdesembrood en lookboter!

**Tip:** Hou je van pikant? Voeg er dan nog een fijngesneden rood pepertje bij!

