



Hoofdgerechten

Mosselen Forestière

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
2 lookteentjes
2 pakken soepgroenten
400 milliliters room
peterselie

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Verhit in een grote pan (of twee) de olijfolie. Voeg er de knoflook en de soepgroenten aan toe en bak ongeveer 5 min. op middelhoog vuur.

Voeg 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!

