



Hoofdgerechten

Mosselen met spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
500 gram gerookte spekblokjes
400 gram prei
100 gram kervel
3 deciliter witte wijn
3 deciliter room
1 theelepel komijnpoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Was de mosselen en controleer ze: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Hak de kervel fijn en snij de prei in dunne reepjes.

Bak het spek in een droge pan met antikleeflaag aan. Doe de prei in een grote pot met olijfolie op hoog vuur en roer er de komijn onder. Een minuutje laten stoven en dan de mosselen en het gebakken spek toevoegen.

Blussen met witte wijn en 5 minuten laten koken, met het deksel op de pan. Giet er dan de room over. Nog even laten opkoken, bijkruiden met peper en zout en bestrooien met kervel.

Tip: Mag het wat pittiger zijn? Werk af met een rood pepertje.

