



Mosselen natuur

Verse mosselen gestoomd met selder, ui en een scheutje witte wijn. Puur, eiwitrijk en heerlijk in hun eigen jus, zoals het aan de kust hoort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Vis

Ingrediënten

- 4 kg verse mosselen
- 2 uien
- 4 stengels bleekselder
- 2 wortelen
- 2 teentjes look
- 100 ml droge witte wijn
- 30 g boter
- 1 handvol platte peterselie
- peper

Bereidingswijze

1. Spoel de mosselen onder koud stromend water en gooi alle open of gebarsten exemplaren weg.
2. Snijd de uien, de bleekselder en de wortelen in fijne reepjes. Pers de look.
3. Smelt de boter in een grote mosselpot en stoof de groenten 4 minuten op hoog vuur.
4. Doe de mosselen erbij, giet de witte wijn erover en maal er wat peper op. Geen zout nodig.
5. Zet het deksel op de pot en kook 5 tot 7 minuten op hoog vuur, af en toe stevig opschudden, tot alle mosselen openstaan.
6. Gooi de mosselen die gesloten bleven weg. Strooi de gehakte peterselie erover.
7. Serveer meteen in de pot, met frieten erbij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)