



Mosselen natuur

Verse mosselen gestoomd met bleekselder, ui, wortel en een scheutje droge 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
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de mosselen grondig onder koud stromend water. Schrap eventuele baarden weg en gooi alle open of gebarsten exemplaren weg die niet sluiten als je erop tikt.
- 2.** Snijd de uien, de bleekselder en de wortelen in fijne reepjes. Plet en hak de look fijn.
- 3.** Smelt de boter in een grote mosselpot op middelhoog vuur. Stoof de uien, bleekselder, wortel en look ongeveer 4 minuten tot ze licht glazig zijn.
- 4.** Voeg de mosselen toe en giet de witte wijn erover. Maal er royaal zwarte peper over. Extra zout is niet nodig, want de mosselen zijn van nature zout genoeg.
- 5.** Zet het deksel op de pot en zet het vuur hoog. Kook de mosselen 5 tot 7 minuten, schud de pot om de minuut stevig op zodat alle mosselen gelijkmatig garen.
- 6.** Controleer of alle mosselen open zijn. Gooi de exemplaren die gesloten bleven weg, want die zijn niet geschikt om te eten.
- 7.** Hak de peterselie grof en strooi die over de mosselen. Serveer meteen in de pot.

Tip

Koop mosselen zo vers mogelijk en bewaar ze nooit in afgesloten plastic. Leg ze in een open schaal in de koelkast en verwerk ze dezelfde dag nog. Een mossel die voor het koken al open staat en niet sluit als je erop tikt, is niet meer vers en gooi je weg.

Lekker met

Frieten en brood om de jus te deppen.

Dranktip

Combineer met een droge witte wijn zoals een Muscadet of een frisse Belgische blondebier.