



Moules marinières

Mosselen gestoomd in witte wijn met sjalot, look en peterselie. Een eenvoudige klassieker uit de kust van Frankrijk en Vlaanderen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Vis

Ingrediënten

- 2 kg verse mosselen
- 3 sjalotten
- 3 teentjes look
- 2 stengels bleekselder
- 2 dl droge witte wijn
- 30 g boter
- 1 bosje peterselie
- 1 laurierblad
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Spoel de mosselen grondig onder koud stromend water en verwijder de baardjes. Gooi geopende mosselen die niet sluiten weg.
2. Snipper de sjalotten, pers de look en snijd de bleekselder fijn.
3. Smelt de boter in een grote pot en stoof sjalot, look en selder 5 minuten glazig.
4. Giet de witte wijn erbij, voeg het laurierblad toe en breng aan de kook.
5. Doe de mosselen in de pot, leg het deksel erop en stoom 6 minuten op hoog vuur. Schud de pot tussendoor enkele keren.
6. De mosselen zijn klaar als ze allemaal openstaan. Maal er wat verse peper over.
7. Bestrooi royaal met gehakte peterselie en serveer meteen met de kookvocht.

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