



Mosselen in roomsaus met prei

Verse mosselen gestoomd in een romige saus met prei, selder en witte wijn. Een rijkere variant op de klassieke mosselpot.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 kg verse mosselen
- 2 stengels prei, in fijne ringen
- 2 stengels bleekselder, in boogjes
- 1 ui, grof gesnipperd
- 150 ml droge witte wijn
- 150 ml room
- 30 gr boter
- 2 eetlepel fijngehakte peterselie
- peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder de baardjes, gooi alle mosselen weg die openstaan en niet sluiten bij een tikje.
- 2.** Smelt de boter in een grote mosselpot en stoof de prei, selder en ui zachtjes glazig in ongeveer 6 minuten.
- 3.** Giet de witte wijn erbij en breng het geheel aan de kook.
- 4.** Doe de mosselen in de pot, sluit het deksel en laat ze op hoog vuur stomen, schud de pot af en toe goed op.
- 5.** Na ongeveer 5 minuten zijn de mosselen open en gaar, gooi de exemplaren weg die dicht bleven.
- 6.** Schep de mosselen met een schuimspaan in warme kommen en houd ze even warm.
- 7.** Roer de room door het achtergebleven kookvocht met de groenten en laat de saus een paar minuten indikken.
- 8.** Kruid de saus met peper, giet ze over de mosselen en werk af met peterselie.
- 9.** Serveer meteen met frietjes of vers brood.