

Mosselen met witloof en witbier



Ingredienten

- 4 kg mosselen
- 1 sap van 1/2 citroen
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselder
- 1 mespunt venkelzaad
- 1 spaans pepertje
- 1 flesje witbier
- 2 el peterselie
- 1 peper peper en zout
- 4 stronkjes grondwitloof
- 50 gram boter
- 1 spaanse Suiker

Bereiding

Controleer de mosselen : tik even op de open exemplaren en verwijder ze wanneer ze niet sluiten.

Snij het witloof in stukjes en besprenkel ze met citroensap.

Smelt de boter in een flinke pan en doe er de uisnippers, stukjes wortel en selder, het venkelzaad, de pepertjes en het witloof bij.

Laat 5 min. zachtjes stoven en doe er dan de mosselen en het witbier bij.

Kruid naar smaak met peper en zout.

Zet het deksel op de pan en kook de mosselen 5 min. op hoog vuur of tot de schelpen open zijn en de mosselen gaar.

Schud regelmatig op.

Bestrooi met peterselie en serveer.

!!! Spoel de mosselen niet, of desnoods heel kort in gezouten water, zo blijft de zilte smaak behouden.

In dit recept van Felix Alen wordt de bittere toets van het witloof opgevangen door de zoete uien en de wortelen. Het bier zorgt voor de frisse noot !