

Mosselen met waterkers en mierikswortel



Ingredienten

- 2 bussels waterkers
- 1 bussel platte peterselie
- 3 sjalotten
- 6 takjes tijm
- 200 ml witte wijn
- 2 kg mosselen (bouchot)
- 80 g hoeveboter
- 1 teentje look
- 3 cm mierikswortel
- peper van de molen

Bereiding

Voor 4 personen

1. Was de waterkers en platte peterselie onder fris water. Pluk de bladeren van de platte peterselie en leg samen met één bussel waterkers aan de kant.
2. Snijd de sjalotten in fijne ringen. Was de takjes tijm en snijd de lange stelen af van de andere bussel waterkers. Bewaar zowel de bladeren voor de afwerking als de takken voor het garen van de mosselen.
3. Was de mosselen vier keer in ijskoud water. Leg op de bodem van een pan samen met de sjalotten, de stelen van de waterkers, takjes tijm, de gekneusde teen look en peper van de molen. Bevochtig met de witte wijn en laat garen met het deksel op de pot.
4. Mix het mosselkookvocht in de blender samen met de eerste bussel waterkers, de platte peterselie en de hoeveboter tot een luchtige jus.
5. Serveer de mosselen in een diep bord. Bedek met de bladeren van de waterkers en breng het geheel op smaak met wat geraspte mierikswortel. Werk het gerecht af met de luchtige jus.

Recept naar Seppe Nobels