

Beste kookliefhebbers,

Ik wil jullie deze maand trakteren op een heerlijk mosselreceptje.  
Eens iets anders dan de klassieke bereiding met ui, selder, wortel enz...  
Het is een recept dat je soms in Engelse pubs kunt eten.

## **Mosselen met spek en cider**

### **Als serieus voorgerecht**

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 kg mosselen
- 1 eetlepel olie
- 100 gr sneden gerookt spek in 3 a 4 stukken gesneden
- 3 teentjes look
- Enkele takjes tijm (liefst verse)
- ½ glas cider, maar witte wijn of bier mag eveneens
- Peper en een handvol gehakte peterselie (facultatief)

Bereiding:

Maak de mosselen schoon, trek de baarden er af en verwijder openstaande exemplaren die niet sluiten wanneer je er op tikt.

Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem. Bak de stukken spek 4 – 5 minuten in de hete olie, tot bijna al het vet vrijgekomen is en de stukken rondom goudbruin zijn. Voeg de ongepelde maar geplette knoflook toe alsook de tijm en bak het mengsel 1 minuut tot de aroma's vrijkomen.

Voeg de mosselen en de cider toe. Leg een goed sluitend deksel op de pan en schud de pan voorzichtig. Stoom de mosselen 3 – 4 minuten op vrij hoog vuur en dit tot ze openstaan.

Bestrooi het gerecht met de gehakte peterselie en serveer meteen en geef er een stukje brood bij om in de saus te deppen.

Doordat de mosselen in de cider met gebakken spek worden gestoomd, krijgen ze een heerlijk zoetige, hartige smaak.

Ik geef dit gerechtje vaak als klein voorgerechtje zie stevige aperitief hap(je).  
Vandaar dat ik ook cider gebruik dat tevens als aperitiefdrank kan gebruikt worden.  
Gebruik wel de ongezoete cider dus de "sec" en deze moet ook heel koel gedronken worden.  
Laat het jullie heerlijk smaken

Jullie hobbykok  
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)





Zoals jullie op de foto kunnen zien laat ik niets verloren gaan. Ook de zwoerd van het spek en de stelen van de peterselie vliegen de pan in, maar worden wel verwijderd voor de mosselen de pan in gaan.