

Beste kookvrienden,

De eerste mosselen zijn er ... dus tijd om deze schaaldiertjes eens op een andere manier klaar te maken.

Trouwens, hebben jullie mijn vorig recept van mosseltjes met spek al eens klaargemaakt?
(oktober 2013)

Mosselen met venkel en citroen

Voor 4 personen als voorgerecht of voor 2 personen als hoofdmaaltijd

Ingrediënten:

- 2 kg mosselen, schoongemaakt
- 1 venkelknol + look
- 1 ui
- 1.5 dl room
- Wat witte wijn
- Geraspte schil van een bio-citroen
- 3 eetlepels olie
- Peper uit de molen

Bereiding:

- Maak de venkel schoon en snij in flinterdunne plakjes.
- Snij de ui in fijne ringen en hak het teentje look fijn
Stoof de uiringen, knoflook en venkel in de olijfolie.
- Voeg de mosselen toe en blus met de witte wijn en de room.
Zet het deksel op de pot en laat de mosselen gaar stomen.
- Schud de mosselen goed op en laat ze nog even verder stomen.
Voeg met de pepermolen flink wat peper op de mosselen en voeg de geraspte citroenschil toe.
- Verdeel de mosselen en de room over de borden en sprenkel er nog wat citroensap over.

Een gekoeld witbiertje smaakt hier heerlijk bij.

Laat het jullie smaken

Thierry

