

Ingrediënten voor 4 personen

48 mosselen 4 teentjes look 6 el  
peterselie (gehakt) 4 el  
paneermeel olijfolie zout (grof)  
peper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Mejillones gratinados

Gegratineerde mosselen als hoofd- of als voorgerecht; super lekker !

### Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180°C. -Kook de mosselen in een bodempje olijfolie tot ze opengaan. Giet ze af en bewaar het mosselvocht. Open de schelpen en leg de mosselen in één helft ervan. Schik ze in vuurvaste schaaltes en besprenkel met wat mosselvocht. 2 Pel en snipper de knoflook. Meng met de peterselie en het paneermeel. Kruid met peper en zout. Verdeel het mengsel over de mosselen en besprenkel met olijfolie. 3 Zet de schaaltes 6 tot 8 minuten onder de grill, tot de mosselen een mooi korstje hebben.