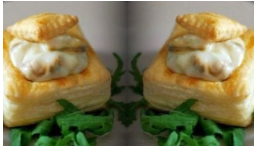


Ingrediënten voor 4 personen

1 ui 2 stengels bleekselderij 1
winterwortel 2 eetlepels maizena
1 kg mosselen 20 g boter of
margarine 1 bekertje room 1
kruidenbouillontablet 1 flesje
Duvel vier pasteibakjes 1 eetlepel
citroensap peper 8 takjes
peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Mosselpasteitjes met Duvel

Een lekker voorgerechtje voor mosselliefhebbers. Goed warm opdienen!

Bereidingswijze

-Het uitje pellen en snipperen. -Bleekselderij wassen, schoonmaken en in reepjes snijden. Hetzelfde met de worteltjes. -Mosselen onder koud stromend water schoonborstelen (ontdoen van onsmakelijke aanhangselen). Geopende en beschadigde exemplaren weggooien. -In een grote pan boter verhitten en de ui, bleekselderij, en wortel ca. 3 minuten zachtjes bakken. -Boven de pan bouillontablet verkruimelen en bier en mosselen toevoegen. -Aan de kook laten komen en mosselen met deksel op de pan in ca. 5 minuten gaar koken. -Vergiet op andere pan zetten. In vergiet mosselen afgieten en laten afkoelen. Van kookvocht 2,5 dl bewaren. -Mosselen uit schelp halen. -Oven voorverwarmen op 175 graden C. -Pasteibakjes ca. 10 minuten opwarmen. In de pan doen: -citroensap, room en 2,5 dl kookvocht en aan de kook brengen, beetje roeren, eventueel verdikken met maizena. Op smaak brengen met kruiden (vooral veel peper en peterselie, eventueel Herbes de Provence). Aan de saus toevoegen: de mosselen. Pasteitjes vullen en direct opdienen.