

Ingrediënten voor 4 personen

2 kg mosselen schoon 1 prei, in ringen 150 ml witte wijn 100 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur 2 teentjes knoflook, geperst 2 el peterselie, fijngehakt 1 stokbrood

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Mosselen in knoflook-peterselieboter

Geen hoofdmaaltijd , maar een heerlijk voorgerecht naar opmaat van bv kreeft of een vismaaltijd . van te voren klaar te maken , je hoeft het alleen maar in de oven te schuiven

Hulpmiddelen

4 eenpersoonsovenschaaltjes oven mengkom grote kookpan

Bereidingswijze

Doe de prei met de wijn in een ruime pan. Leg er de mosselen op. Maal er royaal peper over. Kook de mosselen 6 min. of tot alle schelpen open staan. Meng de boter met de knoflook en de peterselie tot een smeuge kruidenboter. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal de mosselen uit de schelp en verdeel over 4 ovenschaaltjes. Verdeel de kruidenboter in vlokjes over de mosselen. Plaats in de oven en laat de kruidenboter ca. 5 min. over de mosselen smelten. Serveer met stokbrood.

Serveertips

Bestrooi evt met wat panko voordat ze de oven in gaan

