

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie 3 fijngesneden
sjalotten 100 gr rauwe ham in
dunne reepjes 1 eetlepel bloem
1? dl witte wijn 1 theelepel
mosterd 2 eetlepels
grofgesneden kervel zout, peper
1 kg schoongemaakte mosselen

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Spaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Mosselen in kervelsaus met rauwe ham

Mejillones cantabria

Bereidingswijze

Verhit de olie in een grote pan en bak de sjalotten en de ham hierin zachtjes ? 10 minuten. Voeg de bloem toe en bak die 2 minuten mee. Roer de wijn, de mosterd, de kervel, (zout) en peper erdoor en laat alles op zacht vuur 5 minuten stoven. Voeg de mosselen toe, dek de pan af en kook de mosselen op hoog vuur ? 5 minuten tot ze opengaan. Schud de mosselen tijdens het koken 3 keer om. Serveer de mosselen met de saus.