

Ingrediënten voor 1 personen

Mosselen. Als amuse 200 g per persoon Als voorgerecht 500 g per persoon. Als hoofdgerecht 1000 g per persoon 1 teenje knoflook per persoon. 1 dl olijfolie.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zeeuwse mosselen met knoflookolie

Te geruiken als amuse, borrelhapje, voorge-recht, hoofd gerech

Vorbereiding

Was de mosselen schoon onder koud water. Snipper de knoflookteentjes.

Bereidingswijze

Verwarm de olie in een pan, voeg de gesnipperde knoflook toe en laat die lichtbruin worden. Voeg de mosselen toe en begin onmiddelijk met schudden, tot alle schelpen open zijn.

Serveertips

Verwijder een helft van de mosselschelp en maak indien nodig de mossel los van de schelp Rangschik de halve schelpen op een bordje en schep wat kooknat over de mosselen.