



Klassiek gekookte mosselen



Dit kan iedereen | 4 personen | Minder dan 15 minuten | Hoofdgerecht

Spoel de mosselen af. Loop ze even na en verwijder eventuele kapotte mosselen.

Snijd de prei en de uien in dunne ringen. Snijd de (blaadjes van de) bladselderij grof.

Was de groenten.

Doe de mosselen met de gesneden groenten in een ruime kookpan. Voeg de wijn toe, sluit de pan en breng aan de kook.

Kook de mosselen op hoog vuur in 5 tot 8 minuten gaar. Schud ze tijdens het koken af en toe om.

Tip: Serveer de mosselen met stokbrood en verschillende mosselsausjes en dips.



Ingrediënten

- 4 kg Zeeuwse mosselen
- 2 preien
- 2 uien
- paar takjes bladselderij
- 2 laurierblaadjes
- 1 glas droge witte wijn, water of bier

