



## Zeeuwse mosselspiesjes



**Dit kan iedereen | 4 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Borrelhapje**

Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg.

Doe de mosselen met 150 ml witte wijn en 1 bosje bladselderij in een ruime hoge pan. Strooi er royaal peper over. Leg het deksel op de pan en breng aan de kook.

Kook de mosselen 6-8 minuten, of tot alle mosselschelpen openstaan. Haal de mosselen uit de schelp.

Snijd 300 g Zeeuws spek in reepjes. Wikkel de mosselen in een reepje spek. Rijg telkens 2 mosselen aan een (tapas)prikker. Bewaar de mosselen afgedekt in de koelkast.

Verhit in 2 koekenpannen een flinke scheut olijfolie. Bak de mosselspiesjes in beide koekenpannen (in 2 porties) in 2-3 minuten bruin en knapperig.

Leg ze op een schaal en zet er 2-3 schaaltes met dips naar keuze bij.

Tip: Serveer de Zeeuwse mosselspiesjes op een bedje van gekookte zeekraal



## Ingrediënten

- 1 kg Zeeuwse mosselen
- 150 ml witte wijn
- 1 bosje bladselderij
- peper
- 300 gram zeeuws spek
- olijfolie

