

**LEKKER
OM ZELF TE
MAKEN!**

MOSSELEN VAN BURGEMEESTER

ILONA JENSE-VAN HAARST

INGREDIËNTEN

1 zak mosselen van 2 kg
25 g boter
½ ui, in ringen
Het wit van een prei, in ringen
1 teentje knoflook geperst
¼ bos bladselderie, fijngehakt
Zeezout
Vers gemalen peper
1 dl droge witte wijn
2 eetlepels mosterd
2 eetlepels azijn

inulst

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de mosselen onder stromend water schoon en verwijder zondig de baardresten van de mosselen. Verwijder openstaande exemplaren en leg de mosselen op een vergiet.

Smelt de boter in een grote pan en fruit hierin ui, prei, knoflook en bladselderie tot de groenten geslonken zijn.

Voeg zout, peper en witte wijn toe. Laat het geheel aan de kook komen en doe zoveel mosselen in de pan dat deze nog gesloten kan worden.

Kook de mosselen op hoog vuur gedurende ongeveer 8 minuten. Wanneer de schelpen open staan zijn de mosselen gaar. Herhaal deze handeling tot alle mosselen gekookt zijn.

Serveer de gekookte mosselen in grote schalen. Laat het vocht even inkoken en schenk dit over de mosselen.

Serveer met stokbrood en een pannetje met een mengsel van mosterd en azijn.