

Mosselen met lookboter

Porties : 4

Vorbereiding : 5 min

Bereidingstijd: 10 min

INGREDIËNTEN

- 1,5 kg mosselen
- 100 g Gawd van de Kuj lookboter
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 100 ml witte wijn
- 1 takje tijm
- Peterselie, fijngehakt (voor garnering)
- Vers brood (om in de heerlijke bouillon te dopen)

WERKWIJZE

1 Mosselen schoonmaken:

Spoel de mosselen goed af onder koud water en verwijder eventuele baarden. Verwijder mosselen die niet sluiten bij het spoelen.

2 Lookboter bereiden:

Verhit de lookboter in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak ze 2-3 minuten tot ze geurig zijn.

3 Mosselen stomen:

Voeg de witte wijn en tijm toe aan de pan en breng aan de kook.

Voeg de mosselen toe, zet een deksel op de pan en laat ze 5-7 minuten stomen, tot de mosselen zich openen. Schud de pan af en toe om alles goed te mengen.

4 Serveren:

Serveer de mosselen in een grote kom, bestrooi met verse peterselie en giet de lookboter-saus eroverheen.

🍴 Serveren:

Lekker met een stuk vers brood om de heerlijke lookboter te absorberen en te dippen. Een perfect voorgerecht of hoofdgerecht voor een avondje genieten!



't Gawd van de kuj
Sint - Jozefslaan 1
2400 Mol
Tel/ 0497 / 50.27.39