



Mosselen op z'n frans met crème fraîche en muscadet

Moules à la française à la crème fraîche et au muscadet

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kg Zeeuwse mosselen
- 🍷 100 ml muscadet of andere witte wijn
- 🍷 65 ml crème fraîche
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 ui, gesnipperd
- 🍷 2 stengels bleekselderij, fijngesneden
- 🍷 2 tenen knoflook in plakjes
- 🍷 8 g peterselie

MATERIAAL: staafmixer, 2 kleine mosselpannen of 1 grote

ZO MAAK JE HET:

1. Was de mosselen, tik ze op het aanrecht (dan sluiten ze) en laat 5 minuten op een vergiet staan, zodat ze het water weer loslaten.
2. Mix in een maatbeker de wijn en crème fraîche door elkaar met een staafmixer.
3. Verdeel de olie over 2 mosselpannen en verwarm ze.
4. Verdeel de ui, bleekselderij en knoflook over de pannetjes en bak de groente zachtjes glazig.
5. Haal het peterselieblad van de stelen, snijd de stelen fijn en verdeel over de pannetjes.
6. Snijd het peterselie grof en houd tot gebruikt achter.
7. Verdeel de mosselen over de pannen, schep om met de groente en schenk het wijnmengsel erbij.
8. Leg de deksels erop en kook de mosselen op hoog vuur.
9. Als de stoom onder het deksel vandaan komt, schud dan met de deksel erop om en stoom nog 1 minuut.
10. Draai het vuur uit.
11. Schud de mosselen om, als ze allemaal geopend zijn dan zijn ze goed.
12. Schep de peterselieblaadjes erdoor en serveer met Frans stokbrood en een groene salade.

TIP: Schenk er muscadet of de gebruikte witte wijn bij.

Bron: deliciousmagazine.nl

