

INDIASE MOSSELEN

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- 4 kg mosselen
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 prei
- 2 el Bresc Knoflook gehakt
- 4 el Bresc Madras
- 1 dl koksroom
- 2 dl witte wijn
- peper naar smaak
- olie om in te bakken
- 4 stuks naanbrood

Bereiding

- Maak de groenten schoon en snijd ze fijn.
- Smoor de groenten even aan in wat olie en voeg de madras en knoflook toe. Voeg de mosselen toe en blus af met de wijn en room. Bestrooi ruim met peper en roer voorzichtig om.
- Kook de mosselen in een dichte pot, schud ze ondertussen een paar keer om, totdat ze allemaal open zijn en net gaar.
- Serveer de mosselen in de saus met het warme naanbrood.