


NORMANDISCHE MOSSELEN

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

2 kilo mosselen
2 uien (fijn gesnipperd)
1 citroen
2 glazen droge witte wijn
verse tijm (bosje)
1/2 liter verse room
1 teentje knoflook
peper en zout

Bereiding

- Snipper de uien en snijd de knoflook fijn. Fruit iets minder dan de helft van de ui en de knoflook aan in een klein pannetje en bak dit op matig vuur een 4-tal minuten totdat de ui glazig is. Voeg vervolgens de room, een half glas wijn en 2 takjes tijm toe en laat de saus rustig inkoken.
- Was de mosselen in koud water en gooi beschadigde exemplaren en mosselen die, na een tik op het aanrecht niet volledig sluiten, weg.
- Breng in een mosselpot de overgebleven wijn samen met de ui en de rest van de tijm aan de kook. Zodra het mengsel kookt kun je de mosselen toevoegen. Plaats het deksel op de pot. Kook de mosselen totdat ze allemaal geopend zijn. Schud ze tijdens het koken een aantal keer zodat het vocht en de mosselen goed mengen. De kooktijd is erg kort een minuut of 6 à 7.
- Breng tijdens het koken van de mosselen de roomsaus op smaak met het sap van de citroen en peper en zout.
- Schep de mosselen, zodra ze open zijn, in een schaal om ze te serveren. Giet de roomsaus over de mosselen en serveer direct met stokbrood om te dippen.