

Mosselen voor 4 personen

- o *3 Kg mosselen*
- o *1 ui*
- o *1 prei*
- o *takjes bladselderij*
- o *peterselie*

Was de mosselen en doe de schoongemaakte mosselen in een grote pan. Hierover heen gaat de ui in ringen verdeeld, de prei in reepjes, takjes bladselderij en peterselie. Strooi hier nog wat versgemalen peper overheen. Breng alles op een groot vuur aan de kook. Schud na een paar minuten de mosselen om. Na ongeveer 5 minuten zijn de mosselen open en dat betekent dat ze gekookt zijn. Doe de mosselen met een schuimspaan in een grote voorverwarmde schaal. Om een sausje te maken, kunt u het kooknat zeven en hierdoor wat citroensap, versgemalen peper en mosterd roeren. Mosselen en stokbrood met boter of frites gaan uitstekend samen.