

Mosselen een beetje oosters

Nodig per persoon:

1 kg mosselen goed gewassen

½ ajuin

2 teentjes look geplet en gehakt

2 el olijfolie

1 stengel witte selder

¼ stengel citroengras gesneden en geplet

2 dl kokosroom

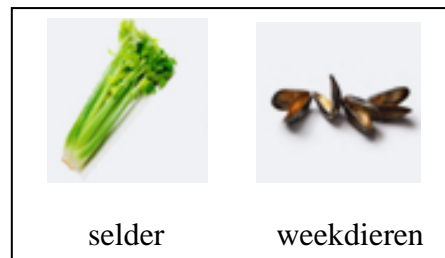
Snuifje currypoeder

ietsje gehakte verse koriander

Enkele druppels limoensap

peper en zout

een ietsje rasp van limoenschil



Hoe:

- Stoof de ajuin met de selder, voeg het citroengras en de look toe.
- Voeg er de kerrie bij en bevochtig met de kokosmelk, laat even goed doorkoken en voeg de mosselen toe, peper en zout, laat garen onder gesloten deksel.
- Van het vuur af de koriander en het limoensap bijvoegen, opschudden.
- Bestrooi met wat limoenrasp.

Mosselen met rozemarijn, citroentijm, look, witte wijn en boter

Hoe:

- Zet een potje op het vuur en laat goed warm worden.
- Schud er de mosselen in, voeg rozemarijn, citroentijm, geplette look, peper van de molen en witte wijn toe, laat garen onder deksel.
- Werk af met een klontje boter.



Mosselen met Ricard, prei, venkel en dille.

Hoe:

- Stoof de prei en de venkel aan in klontje boter.
- Voeg de mosselen toe en peper van de molen. Laat garen onder deksel
- Giet een scheutje Ricard over, bestrooi met gehakte dille

