



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Gekookte mosselen met groenten en krieltjes

Hoofdgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 1 kilo mosselen
- 1 bosje platte peterselie
- 250 gram krieltjes

En verder:

- 1 peen
- 1 prei
- 1 ui
- 1 glas droge witte wijn

Vul de wasbak met water, leg hierin de mosselschelpen en laat ze hier 10 minuten in liggen. Verwijder de kapotte schelpen. Schrap in de tussentijd de peen schoon en snijd er plakjes van. Snijd ook de prei in ringen zowel het witte als het donker groene deel. Pel de ui en snijd ook hiervan ringen. Neem een grote kookpan en leg de gesneden groenten op de boden, schenk de wijn er bij en vul de pan met mosselen. Indien de pan niet al te groot is, verdeel dan zowel de mosselen als de groenten als de wijn in tweeën. Breng de mosselen aan de kook. Op het moment dat het kook, draai dan het vuur laag en laat het even tot rust komen. Verhoog opnieuw het vuur onder de pan en kook de mosselen voor een tweede keer. Na deze keer zijn de mosselen klaar om te eten. Giet het vocht van de mosselen af en schep de schelpen met de groenten goed om. Alle schelpen die niet open zijn gegaan tijdens het koken worden ook niet gegeten. Serveer de mosselen met een vers broodje of met de krieltjes uit de Streekmolenkrat. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>