

Mediterrane mosselen van de BBQ

Hoofdgerecht personen

Ingrediënten:

- 2 kg schoongemaakte mosselen
- 2 sjalotten, fijn gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 fijngesneden rode peper
- Rasp van 1 citroen
- Enkele takjes tijm
- 200 ml droge witte wijn
- 50 g boter
- Handje verse peterselie, fijngehakt
- Peper naar smaak
- Optioneel: scheutje room of wat chilivlokken



Benodigheden

- Grote gietijzeren pan of aluminium BBQ-schaal met deksel

Bereiding

1. Verwarm de BBQ naar ongeveer 200°C.
2. Smelt de boter in de pan op de BBQ.
3. Fruit de sjalot en knoflook 2 minuten aan.
4. Voeg de rode peper, rasp van de citroen en de tijm toe
5. Voeg de witte wijn toe en laat kort opkoken.
6. Doe de mosselen erbij en roer even door.
7. Sluit de pan af met een deksel en laat 5 à 8 minuten garen.
8. Schud de pan halverwege een keer op.
9. Zodra de mosselen openstaan, voeg je de peterselie en wat peper toe.

Serveer met:

- Stokbrood om in het kookvocht te dippen
- Frietjes voor een klassieke combinatie
- Een frisse salade

Eet alleen mosselen die vóór bereiding gesloten zijn en na bereiding openstaan.

Eet smakelijk!