Poiesz wat maak je menu

+

Recept

Mosselen met mosselgroente en aardappelblokjes

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 bak à 2 kilo Poiesz verse mosselen
- 250 gram ambachtelijke magere spekjes
- 1 zak à 400 gram Poiesz mosselgroente
- 1 zak à 450 gram Poiesz aardappelblokjes
- 200 ml Peter Mertes Lizard Pinot Grigio
- 50 gram Melkan roomboter
- 2 eetlepels vloeibare Blue Band iedere dag

Bereidingswijze

Als de mosselen net uit hun verpakking komen staan ze een beetje open. Door de beschermde omgeving die de verpakking biedt opent hij zich. Spoel de mosselen onder koud water en tik de schelp tegen de rand van het aanrecht. Na enkele tellen sluit de schelp zich. Gooi de schelpen die niet sluiten weg. Gooi ook de mosselen waarvan de schelp stuk of beschadigd is weg.
Smelt in een ruime hoge pan de roomboter en bak hierin de spekreepjes uit. Voeg de mosselgroenten toe en bak deze 2 minuten mee. Schenk daarna 200 ml wijn in de pan. Leg de mosselen op de groenten. Kook de mosselen 6 tot 8 minuten met deksel, of tot alle schelpen open staan. Verhit ondertussen de vloeibare boter in een pan en bak hierin de aardappelblokjes goudbruin.

Eet Smakelijk!

POIESZ SUPERMARKTEN