

LEPELHAPJES MET MOSSELEN



Ingrediënten (voor 6 lepelhapjes):

- 6 mosselen
- 1/2^e wortel
- 1 stengel selder
- 1 ui
- 1/2de preistengel
- peper en zout
- 4 el light mayonaise
- 1,5 koffielepel mosterd
- enkele eetlepels mosselvocht
- peper, zout en bieslook



Bereidingswijze:

- Was de mosselen, verwijder de baarden en haal de mosselen er uit die niet meer gesloten zijn of die zwaar aanvoelen (deze zitten vol modder).
- Schil de wortelen en snij in dunne schijfjes.
- Was de voetselder, snij deze in kleine stukjes.
- Pel de ui en snij in ringen.
- Was de prei en snij eveneens in fijne stukjes.
- Doe alle groenten in een pot met een bodempje water en breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de schoongemaakte mosselen toe aan de kookpot met groenten.
- Zet de kookpot op een hoog vuur en laat het geheel koken tot de mosselschelpen zich openen (mosselen die niet open gaan gooi je best weg).
- Maak een mosselsausje met light mayonaise, mosterd en mosselvocht en breng op smaak met peper, zout en bieslook.
- Haal de mosselen uit de schelp en schik in de lepelhapjes samen met wat mosselgroenten en een beetje mosselsaus.
- Laat het alvast smaken!