

Moules Marinières

Ingrediënten

- 2,5 kilo mosselen
- 2 gesnipperde uien
- 1 glas witte droge wijn
- 3 takjes peterselie
- 1 takje thijm
- 1 laurierblad
- 20 gram boter
- 1 grote eetlepel meel
- olie
- zout, peper
- twee eetlepels crème fraîche
- 1 eetlepel mosterd

Werkwijze

1. Maak de mosselen schoon onder stromend water. Gooi kapotte mosselen en open mosselen weg.
2. Fruit de ui in een pan in een beetje olie. Voeg de kruiden en het glas wijn toe; laat dit 5 minuten koken en voeg de mosselen toe.
3. Doe de deksel op de pan en zet de pan op een hoog vuur zodat de schelpen open gaan. Roer de mosselen af en toe om.
4. Haal de mosselen uit de pan en bewaar ze op een warme plek. Zeef het kookvocht.

5. Laat in een pannetje de boter smelten. Voeg het meel toe en meng goed. Voeg van het vuur af telkens een beetje kookvocht toe en roer goed zodat er geen klontjes in de saus komen. Zet het pannetje weer op het vuur, roer goed en voeg zout en peper toe.
6. Serveer de saus bij de mosselen of giet de saus eroverheen. Voeg gehakte peterselie toe.
7. Maak een tweede sausje bij de mosselen: twee eetlepels crème fraîche mengen met 1 eetlepel mosterd.