

MOSSELEN MET BRUNOISE VAN WORTEL, VENKEL EN PETERSELIEWORTEL

Ingrediënten (2 pers.) :

2 kg mosselen
2 wortelen
1 venkel
1 peterseliewortel
1 botje bieslook
20 g boter (programma 2A)
1 sjalot
peper

Bereiding:

Schil de wortelen en de peterseliewortel en verwijder de uiteinden. Snijd overlangs en versnijdt in kleine blokjes van ongeveer ½ centimeter.
Kuis de venkel en snijd in schijven van ½ centimeter. Snijd vervolgens tot blokjes van eveneens ½ centimeter.
Kuis en versnipper de sjalot en snijd de bieslook fijn.

Neem een kom, vul $\frac{3}{4}$ met water en een snufje zout en breng aan de kook.
Voeg de brunoise van groenten toe en laat opnieuw koken.
Laat 2 min. sudderen, verwijder de kom van het vuur en plaats onder koud water tot volledige afkoeling. Giet het water af en houd de groenten opzij.

Was de mosselen zorgvuldig in koud water en ontdoe ze van eventuele onzuiverheden.

Neem 2 mosselkommen en plaats op een middelmatig vuur met 10 g boter in elke kom. Voeg in elke kom ½ sjalot toe en laat 30 seconden sudderen.
Voeg vervolgens de mosselen toe. Kruid met peper en plaats het deksel op de kommen. Laat 3 à 4 min opkoken en schud de mosselen op.

Verdeel de brunoise van groenten over de kommen en laat alles nog 3 minuten opkoken. Schud nog eens alles door elkaar en werk af met veel bieslook.

