**Mosseltjes op verschillende wijze**

*Toegevoegde ingredienten volgens recept*:

witte wijn

peterselie

room

citroensap

dille

venkel

pastis

peper & zout

Cognac

*Basisingrediënten*:

gerookte zalm

mosterd

bieslook

spekjes

zure room

kokosmelk

currypasta of -poeder

koriander

biolimoen

bastaardsuiker

bindmiddel

rauwe mosselen

zakje mosselkruiden

ui

selder

knoflook

boter

Kookmateriaal:
individuele mosselpotjes

**Basisbereiding**: snijd de groenten fijn en fruit ze in boter. Giet er een kleine hoeveelheid water bij. Meng met een zakje mosselkruiden. Breng aan de kook. Giet de mosseltjes in de pot en laat ze onder deksel garen. Dat duurt slechts een paar minuutjes. Schud de pot goed om na een minuutje of twee. Als er hevige stoom onder het deksel ontsnapt, controleer dan of de mosselen opengegaan zijn.

**Mosseltjes met witte wijn**

De basisbereiding, maar het water vervangen door witte wijn.

**Mosseltjes met knoflook en room**

De basisbereiding maar extra veel knoflook gebruiken. Schep de mosselen uit de pot en hou ze warm. Zeef de saus en laat inkoken met de room. Bind indien nodig. Schep de mosselen in de mosselpotten en giet er de saus over. Afwerken met gesneden peterselie.

**Mosseltjes met pastis (of ouzo)**

Vervang in de basisbereiding de selder door gesnipperde venkel. Voeg aan het water een flinke scheut pastis toe. Giet een glas opgewarmde room over de gekookte mosselen en gesnipperde dille. Schep om.

**Mosseltjes met mosterd en room**

Maak een saus van in boter gefruite gesnipperde ui, bieslook en peterselie. Breng op smaak met met peper en zout en bevochtig met cognac. Voeg room toe, laat inkoken en bind met mosterd. Kook de mosselen in witte wijn giet er de saus over en schep om.

**Mosseltjes met gerookte zalm**

Zelfde bereiding van ‘mosseltjes met knoflook en room’, maar met normale hoeveelheid knoflook en op het einde voor het opdienen in reepjes gesneden gerookte zalm onder de mosselen scheppen.

**Ardense mosseltjes**

Basisbereiding met toevoeging van een glas witte wijn. Spekjes krokant bakken en uitlekken. Na het garen in de pot zure room en spekjes toevoegen en omscheppen. Afwerken met gesnipperde peterselie.

**Mosselen met kokosmelk en curry**

In een wokpan de currypasta vermengen met kokosmelk, een schep bastaardsuiker toevoegen en aan de kook brengen. De mosselen toevoegen en onder deksel garen. In soepkommen opdienen en afwerken met gesnipperde koriander en geraspte schil van bio limoen.