**Mosselen met zure room en spekjes**

Zeeuwse mosselen

uien

knoflook

prei

groene selder

wortelen
lente-uitjes

mosselkruidenmix

zure room

spekjes

witte wijn

boter

**Voorbereiding**

Kuis alle groenten. Snijd het wit en het groen van een paar stukken prei schuin in dikke ringen. Haal de blaadjes van een paar stengels groene selder en snijd de stengels in schijfjes. Snijd een gele ui in halvemaantjes.

Pel een halve bol knoflookteentjes en druk ze door de knoflookpers. Schil een paar wortelen en snijd ze schuin in schijfjes. Snijd lente-uitjes in stukken van een drietal centimeter lang. Was en kuis de mosselen.

Bak in een droge pan een paar fijngesneden schelletjes buikspek krokant.

**Bereiding.**

Laat een flinke klomp boter bruisen in een kookpot. Leg er alle groenten in, inclusief de selderijblaadjes en stoof ze onder deksel gaar in een vijftal minuutjes. Roer af en toe om.

Giet een glas witte wijn in de pot en doe er een paar eetlepels mosselkruidenmix bij. Meng en laat nog een minuutje sudderen.

Zet het vuur onder de kookpot hoger en giet er de mosselen bij. Roer om met een schuimspaan, zodat de groenten mooi gemengd worden met de mosselen. Sluit het deksel en laat een vijftal minuutjes doorkoken tot het deksel begint te rammelen van de ontsnappende damp. Schep om en controleer of de mosselen voldoende opengegaan zijn.

Meng de mosselbereiding af het vuur met een volledige pot zure room, dat is ongeveer 200 ml.

**Op het bord.**

Schep diepe borden met een schuimspaan vol mosselen met groenten en giet er een pollepel saus overheen. Werk af met een handvol spekjes en wat vers gesneden selderijgroen.