**Mosselen met frietjes**

frietaardappelen

mosselen

mosselkruiden

ui

selder

knoflook

boter

witte wijn

**Basisbereiding**: snijd de ui, selder en knoflook in fijne stukjes en stoof ze even aan in boter. Voeg de mosselkruiden en een kleine hoeveelheid water toe. Breng de bereiding aan de kook (vuur op hoogste stand). Doe er in één keer de gekuiste mosselen bij en dek af. Laat een paar minuten koken tot er stoom vanonder het deksel komt. Schud halfweg de pot even op. Controleer of de mosselen opengegaan zijn.

**Mosseltjes met witte wijn**

De basisbereiding, maar het water vervangen door witte wijn.

Dien op met [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) en een mosselsausje. Die maak je door een schep mayonaise aan te lengen met wat mosterd en azijn.

Echte mosselliefhebbers vervangen de frietjes door sneetjes melkbrood ingeboterd met gezouten boter.