**Mosselen van Sint-Anneke**

mosselen

droge witte wijn

[roux](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)

tijm

uien
selder

kervel

peterselie

bieslook

peper & zout

Maak een [roux](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) klaar. Snipper een handvol kervel met evenveel peterselie en bieslook. Hak ook wat seldergroen fijn.

Fruit een ruime hoeveelheid in ringen gesneden ui met dun gesneden selder in boter. Kruid met peper, zout en tijm. Giet er een liter witte wijn bij en roer goed om. Verdeel de bereiding over individuele mosselkookpotten. Vul die verder aan, elk met één tot anderhalf kilootje mosselen, naargelang hun inhoud.

Schud de potten op, zodat de schelpjes goed gemengd worden met de groente en wijn. Kook de mosselen gaar in een paar minuutjes op hoog vuur. Schud ze in die tijd een keer of twee om, mét het deksel op de pot.

Giet het kookvocht af bij de roux en roer die om tot een gebonden saus op middelhoog vuur. Meng met de fijn gesneden kervel, peterselie, bieslook en het seldergroen.

Haal het deksel van de mosselpotjes en giet er een pollepel saus over. Sluit de potten terug en dien op met frietjes of mosselbrood.