**Bouchot mosseltjes met tijm en knoflook**

olijfolie

mosselkruiden

boter

peper uit de molen
basilicum

bouchot mosseltjes

knoflook

verse tijm

verse rozemarijn

platte peterselie
stokbrood

Pel en hak een paar knoflookteentjes. Rits tijm- en rozemarijnblaadjes. Hak de peterselie fijn. Verhit in een paëllapan of in de skottel (satellietschotel-achtige braadpan), boter en olie en fruit daarin de kruiden met het knoflook. De boter mag niet bruinen.

Voeg een scheutje water toe met een schepje mosselkruiden, wat peper en zout en zet het vuur op de hoogste stand. Leg de gekuiste mosseltjes in de pan en dek af. Wacht tot ze opengaan en roer ze dan goed om tot het vocht bijna weg is en de kruiden aan de mosseltjes kleven.

Dien op met een takje verse basilicum en gegrild stokbrood.