**Spaanse mosselen in mosterdsaus**

mosselen
mosterd
mosterdzaadjes
rode ui
knoflook
peterselie

witte wijn
room
limoen
peper en zout
mosselkruiden
peterselie
boter

**Maak de saus**: fruit fijngesnipperde rode ui met gehakte peterselie en grof gehakt knoflook in boter. Voeg witte wijn, een scheutje limoensap, een lepel mosterd en mosterdzaadjes toe en laat een paar minuten inkoken. Kruid met peper en zout. Voeg lichte room toe en bind de saus indien gewenst. Zet op wacht op laag vuur.

**Kook de mosselen** in een grote pot met zeer weinig water en mosselkruiden.

Schep de mosselen over in een andere kom en meng met de saus en een beetje gezeefd kookvocht.

**Op het bord**: een schep mosselen afgewerkt met plukjes peterselie. Serveer met geroosterde schijfjes stokbrood, ingesmeerd met knoflook.

Gebruik echte Spaanse mosselen indien beschikbaar.