**Mosselen met gorgonzola**

mosselen
mosselkruiden
ui

room
gorgonzola
peterselie
peper en zout

Snijd de ui in halve maantjes en kook ze 2 minuten in een beetje water met mosselkruiden. Voeg de gekuiste mosselen toe en laat ongeveer 5 minuten koken op hoog vuur tot ze open zijn. Schud regelmatig op.

Haal de mosselen met een spaan uit het kookvocht en bewaar ze afgedekt in een pot in een oven op 85°C.

Zeef het kookvocht. Laat de room met zelfde hoeveelheid kookvocht inkoken. Roer nu op een zacht vuur de gorgonzola door de bereiding tot een gladde saus. Laat niet meer koken.

**Op de borden**: een schep mosselen, daarover een soeplepel saus en afwerken met gehakte peterselie. Bij voorkeur opdienen met stokbrood.

**Variant**: voeg een glas witte wijn toe bij het koken van de mosselen.