Mosselen
met room en knoflook

Verhit wat olie in de mosselpan, en fruit er 5 minuten de groenten en knoflook in. Giet de wijn en de room erbij, kruid met zwarte peper en zout, breng aan de kook.
Doe de mosselen erbij, deksel op de pan, en kook op hoog vuur totdat alle schalen openstaan. Hussel een paar keer om, met het deksel op de pan. Haal de mosselen en groenten met een schuimspaan uit de pan, en verdeel over grote, diepe borden.
Schenk tot slot wat van het kookvocht over de mosselen.

Snij grote plakken vers boeren brood en doop deze in het romige vocht van de mosselen.

4 personen:

Olijfolie
1 stronk bleekselderij, in reepjes
1 grote venkelknol, in reepjes
2 uien, in dunne ringen
8 teentjes knoflook, gehakt
2 dl witte wijn
5 dl slagroom
Zwarte peper en zeezout
2 kg mosselen

wijnadvies: Jean-Paul & Benoît Droin Chablis