

Mosselen in romige witte wijnsaus met tijm

Alleé Bleu Chenin Blanc



INGREDIËNTEN

- Voor de mosselen
- 2 kg mosselen
- 375 ml witte wijn
- Voor de saus
- 2 witte uien
- 3 teentjes knoflook
- 50 g boter
- 125 ml witte wijn
- 125 ml kookroom
- 5 g gedroogde tijm
- ½ tl zwarte peper
- ½ tl zout
- Verse peterselie

BEREIDING

Mosselen schoonmaken

Controleer alle mosselen, verwijder kapotte exemplaren en haal de baarden weg.

De romige saus

Ui & knoflook bakken

Snipper de ui en knoflook.

Smelt de boter in een pan en bak alles tot de ui glazig is.

Witte wijn en room toevoegen

Voeg tijm, wijn, kookroom, peper en zout toe.

Laat de saus zachtjes indikken op laag vuur.

De mosselen

Mosselen koken

Doe de 375 ml witte wijn in een grote pan en breng aan de kook.

Voeg de mosselen toe, deksel erop, en schud de pan een paar keer door.

Laat 6 minuten koken, tot alle schelpen open staan.

Saus erover

Giet de mosselen af en verdeel de romige saus erover.

Garneren

Top af met peterselie en eventueel citroen.

Serveer met stokbrood om in de saus te dippen — eet smakelijk!