Onze winkel Eext

# Mosselen met friet

**4 personen**

### mosselen in wijn op klassieke wijze

**Ingrediënten:**

* 2 kg Mosselen
* 4 uien
* 1 stengel selderie
* 2 teentjes knoflook
* boter
* 2 laurierblaadjes
* 3 takjes tijm
* peper van de molen
* 4 deciliter witte wij

**Bereiding:**

1. Spoel de mosselen onder koud water. Mosselen met een kapotte schelp gooi je best weg.
2. Snij de uien in halve ringen en de stengel in grove stukken. Versnipper of pers de knoflook.
3. Verwarm een grote pan en stoof de groenten kort aan in een klontje boter.
4. Doe de gespoelde mosselen in de pan, voeg de laurier en 2 takjes tijm toe en kruid met voldoende peper.
5. Kook de mosselen op een hoog vuur. Schud de mosselen regelmatig even op. Voeg na enkele minuten de witte wijn toe en laat de mosselen kort verder garen, terwijl de alcohol kan verdampen.

Zodra de schelpen open gaan zijn ze bijna gaar. (Mosselen hebben een korte gaartijd, weliswaar afhankelijk van de hoeveelheid in de pan. Vermijd dat ze veranderen in smakeloze stukjes rubber. De perfect gekookte mossel moet ‘smelten’ in de mond.)

U kunt nog fijn gesneden groenten toevoegen voor de smaak en de kleur op het bord, zoals wortel, courgette en sjalot .   
Deze voegt u dan toe gelijk met de uien en de stengel selderie. (2)