



Kookweb.be

Gegratineerde mosselen.

Benodigdheden:

- 2 kg. mosselen
- 3 sjalotjes
- 1 citroen
- 2 eieren
- 2 lepels bloem
- 1 hand vol broodkruim
- 130 gram boter
- 50 gram gemalen gruyère
- 1 glas witte wijn
- Peterselie
- Zout en peper

Bereiding:

Doe de gereinigde mosselen in een kookpot en strooi er de gehakte sjalotjes, zout, peper en de witte wijn. Laat de mosselen gaar koken op een hevig vuur. Na kooktijd laat u de mosselen uitlekken en bewaart u het kookvocht. Ontdoe de mosselen van hun schelp. Beboter een vuurvaste schotel en leg er de mosselen in. Bereid met een gedeelte van de boter en 2 lepels bloem een blonde roux. Voeg er, beetje bij beetje, het gezeefde kookvocht aan toe. Roer de saus tot ze glad en gebonden is. Voeg er de eierdooiers aan toe en laat de saus eventjes doorkoken op een zacht vuur onder voortdurend roeren. Neem de saus van het vuur en meng er het citroensap door. Bedek de mosselen met de saus. Bestrooi met het broodkruim en de geraspte kaas. Verdeel de nootjes boter over de schotel en laat in een zeer warme oven gratineren gedurende 5 min. Bestrooi met gehakte peterselie en dien zeer warm op met een droge witte wijn. Lekker met mooi gespoten puree aardappels.

Recept rubriek: Visgerechten