

Ingrediënten voor 4 personen

4 kg mossel

1 ui

1 venkel

verse dragon
(fijngenhakt)

1 takje

citroensap

2 eidooiers

200 ml room

2 el pastis

20 g boter

peper en zout

Mosselen met venkel en pastis

DUUR: 🕒 | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 🍳

1 Pel en snipper de ui. Maak de venkel schoon, snij 'm in stukjes. Stoof in een grote kookpot de ui en venkel aan in de boter, blus met de pastis. Voeg de mosselen toe en zet het deksel op de kookpot. Schud regelmatig tot alle mosselen open zijn.

2 Haal de mosselen uit de pot maar laat de groenten en het kookvocht erin. Hou de mosselen warm in een afgedekte kom terwijl je de saus maakt.

3 Laat het kookvocht van de mosselen tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de 2 eidooiers toe, roer tot de saus dik genoeg is. Voeg de fijngehakte dragon toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

4 Schep de mosselen door de saus.