

Mosselen natuur

Mosselen worden op veel verschillende manieren klaargemaakt.
Maar puur natuur - met brood of frietjes zijn ze een echte Vlaamse topper.

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 4 kg mosselen
- 4 takjes groene selder
- 1 klont boter
- 4 uien (*middelgroot*)
- peper
- zeezout

✘ **Bereiding:**

1. Spoel de mosselen in rijkelijk veel water, tot het water helder blijft.
2. Spoel de selderstengels en snij ze in boogjes, snipper de blaadjes fijn.
3. Pel en snij de uien in fijne ringen.
4. Stoof de groenten aan in de boter, op een zacht vuur.
5. (*Verdeel eventueel de mosselen over vier mosselpannetjes.*)
6. Schep ze met de handen uit het water en meteen in de kookpot, laat ze amper uitlekken.
7. Verdeel de gestoofde groenten over de mosselen.
8. Kruid met rijkelijk peper uit de molen en een mespuntje zeezout.
9. Dek af en laat op een hevig vuur 4 tot 5 minuten koken, tot de mosselen open zijn.
10. Schud goed om, zodat de onderste mosselen bovenaan komen te liggen.
11. Dek weer af en laat nog 3 minuten koken.

✘ **Zure mayonaise dipsaus**

- 2 eierdooiers
- 1 el mosterd
- 25 cl arachide-olie
- 1 citroen

✘ **Bereiding:**

1. Meng de eierdooiers met mosterd en een kneepje citroensap. (*Naar eigen smaak*)
2. Voeg al kloppend de arachideolie toe tot je een mooie dikke mayonaise hebt.
3. Breng op smaak met peper, zout, mosterd en citroensap.

Serveren met frietjes of brood.