

KRUIE MOSSELS



KRUIE MOSSELS

50 vars, swart mossels

15 ml botter

1 groot ui, fyn gekap

2 knoffelhuisies, gekneus

30 ml grof gekapte pietersielie

5 ml gedroogde basiliekruid

5 ml gedroogde oreganum

250 ml witwyn

5 ml sout

vars gemaalde swartpeper na smaak

vars, gekapte pietersielie vir garnering

Week die mossels 30 minute lank in vars, koue water. Gooi mossels weg wat oop is. Skrop die skulpe skoon en trek die baard af. Verhit die botter en soteer die ui en knoffel daarin totdat dit deurskynend is. Voeg die pietersielie, basiliekruid, oreganum, wyn, sout en peper by en laat dit prut vir 4 minute lank. Voeg die skoongemaakte mossels by, bedek dit en laat dit nog 5 minute lank prut totdat die mossels oopgaan. Gooi mossels wat nie oopgaan nie, weg. Strooi die gekapte pietersielie oor en dien dit op.