

MOSSELS ALA MARLISE



MOSSELS ALA MARLISE

Mossels word in oond pan uitgepak en ek meng sommer in n koppie twee groot eetlepels mayonaise en n plomp chutney by totdat balans reg is na my smaak. Dan skep ek op elke 'half shell mossel' n bietjie en rasper kaas bo-oor. Bak vir omtrent 20min teen 180 grade. En grill net so bietjie tot bruin..voordat jy hom uithaal. Dai sousie raak so sticky op die pan. (en is baie lekker met brood! Ek sny dit gewoonlik in driehoekies

resep en foto: Marlise Smith