

MOSSELPOT



MOSSELPOT

1-2 pakke half mossels

2 uie en baie knoffel (na smaak), fyngekap

sout en peper na smaak

125 ml margarien

basiese witsous (hoeveelheid afhangend hoeveel mense gaan eet)

250 ml room

Spoel mossels af. Braai uie en knoffel in margarien, maak basiese witsous resep met sout en peper, gooi alles bymekaar en kook mossels paar minute so. Sous word dikker, rond dan af met jou 250ml room

Resep en foto: Billy En Vanessa Range