

MOSSELRYS



By Food lovers recipes

MOSSELRYS

Vir die wat van Gansbaai se wereld af kom, ken sekerlik vir Anna Smal en weet hoe lekker seekosse sy kan maak. Hierdie is 'n resep wat ek jare terug by haar gekry het en wat gereeld op ons tafel beland. Ons hou dit as 'n hoofgereg, met lekker vars broodrolletjies (of 'n vars Franse brood) en met 'n lekker bottel wyn en voila! En soos my man altyd sê: "ons is ge-fix!"

2 pakke spek, in stukkies gesny
1 groen soetrissie, stukkies gesny
1 groot ui, gekap
1 teelepel hoogvol vars knoffel

Braai alles saam in klein bietjie margarien of olie.

Voeg die volgende by : –

5 koppies gaar rys
2 teelepels hoogvol gekapte pietersielie
2 blikkies gerookte mossels en sous
grofgemaalde swart peper na smaak

Gooi in oondskottel en voeg 2 koppies grofgerasperde kaas by.

Sit in warm oond tot kaas gesmelt het.

Roer goed deur en dien op.

Vir garnering kan jy so 'n paar gaar mossels (met dop) bo-op sit.

Ideaal vir 'n ligte ete of as bykos by visgeregte.

Geplaas deur Lorraine Weitz Brand