

INGELEGTE MOSSELS



INGELEGTE MOSSELS

375 ml olyfolie

250 ml witasyn

50 ml suiker

5 heel naeltjies

3 lourierblare

12 swart peperkorrels

1 medium opgekapte ui

Kook saam vir 12-15 minute

Verwyder naeltjies en lourierblare

In aparte kastrol met 250 ml kokende water en 20 ml sout gooi jy 500gram mossels en kook vir 3 minute

Voeg dan die mengsel van die eerste kastrol by die kokende mossels en kook net deur.

Le in terwyl dit nog warm is en verseel..

BRON: Anton Welman