

Gegratineerde mosselen met oude kaas



Ingrediënten (4 personen)

- 1 kg mosselen (freshmart)
- 2 takjes verse peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 60 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 50 g geraspte oude kaas
- 2 sneetjes oud wit brood
- 5 eetl. droge witte wijn
- peper

Bereiding (20 min.)

1. Spoel de mosselen goed onder koud water tot alle zandrestjes weg zijn. Laat uitlekken.
2. Doe in een grote kookpot en stook de mosselen op een hoog vuur tot ze opengaan. Voeg de witte wijn en wat peper toe. Schud tussendoor enkele keren met de kookpot zodat de onderste mosselen bovenaan komen te liggen. Giet af en haal uit de schelp.
3. Leg in elke halve schelp een mossel en leg de schelpen op een bakplaat.
4. Mix het brood, het knoflook en de peterselie. Meng met de boter en de kaas. Verdeel over de mosselen.
5. Zet 3 min. onder de grill.