



Mosselen met **JONGLEUR**

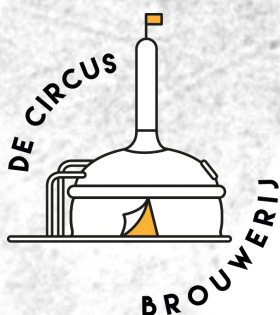


Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kilogram gekuiste mosselen
- een klontje boter
- 1 flesje Jongleur
- 1 wortel
- 1 ajuin
- 1 preistengel
- 1 groene selder
- Snuffje zwarte peper
- 2 laurierblaadjes

Bereiding:

- Maak de wortel, ajuin, prei en groene selder schoon en snijdt deze in stukken van ongeveer 1cm.
- Neem een grote pot met deksel, smelt de boter en laat de schoongemaakte groenten een aantal minuutjes stoven, kruid deze af met peper.
- Voeg het flesje Jongleur toe en breng aan de kook op een zacht vuurtje
- Voeg de mosselen toe en laat koken met het deksel er half op, schud de mossels even op en als deze allemaal geopend zijn, zijn we klaar om te serveren
- Serveer de mossels samen met een stukje brood want het kookvocht met brood is een ideale combinatie.



De Circus Brouwerij
Pontstraat 25—8551 Heestert
info@circusbrouwerij.be
<http://www.circusbrouwerij.be>