



Gegratineerde mosselen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram mosselen (Jumbo)
boter
1 ui (fijngesnipperd)
1 flesje bier (Palm)
30 gram bloem
1 1/2 deciliter melk
75 gram brugge oud (geraspt)
peper en zout
nootmuskaat
2 eetlepels bladpeterselie (fijngesnipperd)
2 eetlepels panko of paneermeel
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de mosselen in koud water, tot het water helder is. Verwijder de baard en andere onregelmatigheden. Gooi mosselen die open zijn of bovendrijven, weg.
- 2.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de ui. Voeg de mosselen toe, schep om en blus met het bier. Doe een deksel op de pan en laat garen tot de mosselschelpen open zijn. Schud regelmatig op.
- 3.** Smelt boter in een pan en voeg de bloem toe. Roer tot een roux.
- 4.** Voeg de melk en 100 ml van het gezeefde mosselvocht toe. Blijf roeren tot de saus is ingedikt.
- 5.** Voeg de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 6.** Maak de schelpen los. Leg de schelp met de mosselen in een ovenschaal. Lepel de kaassaus over elke mossel.



- 7.** Meng de peterselie met het paneermeel en een beetje olijfolie. Strooi dit over de mosselen. Zet 5 minuten in de oven onder de hete grill. Serveer onmiddellijk.