

Ingrediënten en Recept

Mosselen klaarmaken:

Mosselen wassen koud water, hier 2x

Ui, peterselie en selder aanstoven in wat boter

Mosselen erbij doen. Na enkele minuten opschudden en garen tot ze open gaan

Mosselen uit de schelp halen

Kookvocht voor de helft laten inkoken

Laten afkoelen en daarna de mosselen er weer bij doen.

Voor de pasta: (Spaghetti Lidl)

Water laten koken en pasta al dente garen.

In grote pan (blauwe Greenpan gebruikt) Room laten inkoken. (gebruikt:

Blauwe dop: Balade So light)

Dan toevoegen:

Kookvocht van de mosselen

Lookteentje

Peterselie

De Al dente gegaarde pasta

De mosselen

Hier ook wat vegetarische kaas toegevoegd: Violife – Vegetarisch geraspte 'kaas'

Bron

24/08/2022

Martine Lycke

Fotos

