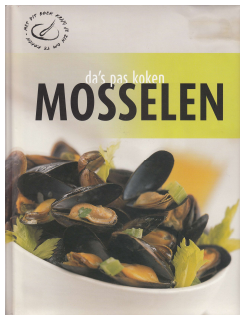


Bron



Basisidee:
4678

Rebo - Da's pas koken – Mosselen

Pagina 82/83

En Martine Lycke

Info Martine Lycke

20/07/2025

Recept volledig aangepast.

Saus te dit, zonder mosselsap en veel te veel kaas.

In recept bereiding geen sprake meer van de spinazie. Hierbij dus:

Eerder gemaakte mosseltjes:

Mosselgroenten (ui, selder, peterselie) aanstoven in boter, mosselen erbij, paar x opschudden en klaar. Mosseltjes uit de schelp nemen en in ijskast bewaren.

Daarna het sap en groenten laten inkoken en in vergiet laten uitlekken = mosselsap

Gerecht:

Water koken en spaghetti koken.

We beginnen met een bechamelsaus te maken (voor 2 mag alles gerust gehalveerd worden)

In kookpot:

2 el boter laten smelten

3 el bloem

Goed roeren en laten meebakken, tot je een koekjesgeur krijgt, anders smaakt de bechamel naar bloem

Van het vuur

250 ml melk

200 ml mosselsap toevoegen

Weer op vuur zetten en laten dikken

75 g cheddar kaas (volgens recept 250 g, zelf 200 gebruikt maar was veel te veel)

60 g Grana Padano of Parmezaan

200 g reeds gestoofde spinazie uit vriezer en in stukjes gesneden (eerder klaargemaakt, gewoon in wokpan laten slinken zonder iets erbij) Je kan dus ook diepvriesspinazie gebruiken

Kruiden met zout, nootmuskaat en cayennepeper

Alles mooi al roerend laten smelten.

Eventueel wat melk en/of mosselsap toevoegen als mengsel te dik is.

In kom die in de oven kan dressereren:

Spaghetti

Wat saus

Eerder gemaakte mosseltjes (koud)

Wat saus

Alles onder de grill (nr 3 voor mij) 5 tal minuten

Fotos

