

Ingrediënten en Recept

Aanstoven in boter
selder, ui en peterselie
wat wijn toevoegen

Mosselen 5 minuten laten garen en uit de schelp halen
(pot 1/2 gevuld en herhalen)

Mosselen in speltchapelure en havermout wentelen
aanbakken in olijfolie met look

Mosselsaus:
2 el Griekse yoghurt
+ 1 el light mayonaise
+ 1 el mosterd (Honing en Dille van Lidl)

Bron

Martine Lycke

01/05/2016



Fotos

