



HAVENZICHT
VISSPECIALITEITEN & TRAITEUR

MOSSELEN VAN HAVENZICHT



VOOR
2 PERSONEN



BEREIDINGSTIJD
15 MINUTEN



NIVEAU
MAKKELIJK



Vers,
smaakvol
& genieten!
♥



INGREDIËNTEN

- 2 kg mosselen Adri&Zn.
(let op: het Zeker Zeeuws keurmerk)
- 1 zakje mosselkruiden
- Janes Krazy Mixed Up Salt
- 150 gram zeekraal
- 150 gram lamsoor
- 1 bakje Havenzicht kruidenboter
- olijfolie
- 1 ui
- 4 tenen knoflook
- 1 fles bijpassende mosselwijn
- 1 stokbrood



TIPS

Onze mosselen zijn gewassen en schoongemaakt - dus wassen, schoonmaken en of spoelen is niet meer nodig!

- Kies een bijpassende mosselwijn uit ons assortiment: Vraag onze collega.
- Vergeet onze mosselsausjes niet!



BEREIDING

- 1 Hak de ui en knoflook in kleine blokjes.
- 2 Plaats een grote wok op het vuur en verwarm deze op maximaal vermogen. Fruit de ui en knoflook aan met een beetje olie.
- 3 Voeg vervolgens de mosselen (zonder vocht) en kruiden toe aan het geheel. Schenk hierover een scheut olijfolie. Verwarm de mosselen op hoog vuur totdat ze half open gaan staan.
- 4 Voeg de zeekraal & lamsoor toe. *(Sluit nu je ogen, en je ruikt Zeeland)*
Als alle mosselen geheel geopend zijn, blus het geheel af met een glas witte wijn. Belangrijk: Gebruik de wijn die je ook bij de mosselen drinkt!
Laat het geheel nog 1 minuut staan op de warmtebron.
- 5 Giet de gehele inhoud af in een vergiet, serveer de mosselen op een grote schaal.
- 6 Neem een lekker stokbrood, de Havenzicht kruidenboter en de mosselen. Vergeet ons mosselsausje niet!

Variatietip

Voeg op het moment dat u normaliter de wijn toevoegt - calvados of drambue toe in combinatie met kookroom. Hierdoor krijgt u een krachtige romige smaak - erg lekker als afwisseling en heerlijk in combinatie met de ziltigheid van de Zeeuwse zee-groente.



BISSCHOPSMOLENSTR. 96
4876 AP ETTEN-LEUR
T: 076 - 2068888
I: WWW.VISHAVENZICHT.NL



WINKELCENTRUM DE BURCHT
LUNENBURGSTRAAT 3
4834 HG BREDA