

Gegratineerde Mosselen

Ingrediënten:

- 1 kilo mosselen
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl chilipeper
- 1 gewone ui
- 3 teenjes knoflook
- 2 el peterselie
- 1/2 pakje roomboter
- Parmezaanse kaas
- bosje bieslook

Bereidingswijze:

Google van te voren eens op het “opensteken van een mossel” en je krijgt verschillende filmpjes te zien waarin precies wordt uitgelegd hoe het moet.

Was de mosselen onder de koudekraan en haal mosselen die stuk zijn of open blijven staan er uit en gooi deze weg.

Leg de opengemaakte mossel op een geperforeerde aluminium schaal, zorg ervoor met het opensteken van de mossel dat niet al het vocht uit de mossel loopt en maak alle volgende mossels ook open boven de aluminium schaal zodat het vocht wordt opgevangen door de eerdere opengemaakte mosselen.

Zodra je alle mosselen hebt opengestoken bedruip je de mosselen met gesmolten roomboter alle en strooi je er een klein beetje nootmuskaat en chilipeper er over.

Snij een normale ui en knoflook ragfijn en strooi ook deze licht over de mosselen. Bestrooi de mosselen vervolgens met fijngehakte peterselie en flink wat versgeraspte Parmezaanse kaas.

Leg de aluminium schaal met de mosselen op indirect vuur op de barbecue rond de 200 graden. Zodra de Parmezaanse kaas mooi gesmolten is en kleur krijgt zijn de mosselen klaar. Neem ze van de barbecue en verdeel over meerdere bordjes. Bestrooi ze vervolgens met versgemalen peper en een beetje fijn gehakte bieslook.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter