Mosselen met zomergroenten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 kilogram mosselen
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 eetlepels olijfolie
1 venkel (fijngesneden - hou het groene loof apart)
2 stengels preien (fijngesneden)
1 glas witte wijn
2 deciliter room
125 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
peper en zout
1 citroen (in partjes)

Bereidingswijze

1. **Spoel de mosselen in koud water en schraap ze schoon.**
2. **Fruit in een diepe pan de ui en knoflook glazig in olijfolie. Voeg de venkel en prei toe. Laat kort mee stoven. Overgiet met witte wijn en room. Voeg nu de mosselen toe en roer de groenten goed door de mosselen. Schep de kerstomaatjes hierover. Breng op smaak met peper en zout. Zet een deksel op de kookpot en breng aan de kook. Laat ± 10 minuten koken op hoog vuur, schud halverwege goed met de pot. De mosselen zijn gaar als de schelpen allemaal geopend zijn.**
3. **Werk af met partjes citroen en het groene loof van de venkel (of fijngesneden peterselie, als de venkel zonder loof wordt verkocht).**