



# Italiaanse mosselen op de barbecue



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 klontje boter  
4 teentjes knoflook (fijngesneden)  
3 takjes verse tijm  
2 stengels selders (fijngesneden)  
1 kilogram mosselen (schoongemaakt)  
1 glas witte vermout (Martini)  
1 bosje bladpeterselie (grof gesneden)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Gebruik een (steel)pan die op de barbecue kan (of een aluminium bakje). Zet de pan op het rooster. Smelt de boter en voeg de knoflook, tijm en selder toe.
- 2.** Voeg de mosselen toe en overgiet met de vermout. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Sluit af met een deksel of gebruik het deksel van de barbecue. Laat enkele minuten garen tot alle mosselen open zijn.
- 4.** Schud even met de pan om de smaken te verdelen.
- 5.** Werk af met bladpeterselie.