



Aperitiefhapje van gegratineerde mosselen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram mosselen (schoongemaakt)
2 citroenen
125 gram gruyère (geraspt)
1 bosje koriander (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de mosselen in een diepe kookpot met deksel. Zet op hoog vuur en laat ± 5 minuten garen, of tot de schelpen openen. Haal de mosselen uit de kookpot en laat ze afkoelen in een vergiet
- 2.** Maak de mosselen los van de schelp en leg ze opnieuw in één schelpenhelft. Schik ze op een bakplaat. Breng op smaak met peper, zout en de geraspte schil van 1 citroen. Bestrooi met de gruyère. Zet enkele minuten onder een gloeiend hete grill, tot de kaas mooi kleurt.
- 3.** Werk af met koriander. Schik de mosselen in een mooie schaal en garneer met plakjes citroen.