



Musseltoast op zuurdesem met kruidensaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram mosselen
150 ml witte wijn
1 sjalot
1 teentje knoflook
olijfolie
4 sneden zuurdesembrood
1 rode chilipeper
100 gram Griekse yoghurt
50 gram mayonaise
1 theelepel citroenzeste
2 eetlepels dragon (fijngesneden)
1 eetlepel bieslook (fijngehakt)
30 gram rucola

Bereidingswijze

- 1.** Kook de schoongemaakte mosselen met de wijn op hoog vuur en met het deksel op de pan tot ze open zijn.
- 2.** Haal de mosselen uit de schelp en bak ze kort met het sjalotje en de look in een scheutje olijfolie.
- 3.** Bestrijk de snedes zuurdesembrood met olijfolie en bak ze langs beide kanten goudbruin. Snij de chilipeper in ringen.



- 4.** Meng de yoghurt met de mayonaise, de citroenzeste, de dragon en de bieslook.

- 5.** Beleg de toast met de rucola en de mosselen. Lepel er de kruidensaus over en werk af met de chilipeper en een straaltje olijfolie.