

## Mosselen uit Zeeuws-Vlaanderen

(naar een recept van patron cuisinier Maartje Boudeling)

### Benodigdheden:

- 4 kilo mosselen
- ½ liter Zeeuws bier
- 2 flinke, in stukken gesneden, uien
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- een takje tijm
- een laurierblaadje

### Voor de saus:

- 1 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels olie
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- peper & zout

### Voor garnering:

- 2 fijngehakte sjalotten

### Bereiding:

- kook in het bier de mosselen met de uien en de kruiden in ± 15 min. gaar
- maak ondertussen het sausje door alle ingrediënten te mengen
- haal de gekookte mosselen uit de schelpen
- giet de saus erover
- laat ze afkoelen en strooi er de sjalotten over
- koud serveren met volkorenbrood, Zeeuwse zoute boter en bier