

Mosselen met venkel, dragon en een bijpassend sausje

Voor 2 personen

- 2 kg verse mosselen
 - 2 venkel knollen
 - 5 takjes verse dragon (of 2 theelepel gedroogde dragon)
 - 2 tenen knoflook
 - 100 gram katenspek
 - 4 eetlepel pastis (sambuca, ouzo of andere anijs drank kan ook)
 - 4 eetlepel **dragon-Edik**
-
- 4 eetlepels (citroen) mayonaise
 - 2 eetlepels gehakte verse dragon (alleen de blaadjes) eventueel 2 tl gedroogde
 - 2 eetlepels **dragon-Edik**
 - 1 eetlepels pastis (of andere anijs drank)
 - 1 sjalot
 - +/- 15 mini augurkjes
 - 1 hardgekookt ei

Bereidingswijze.

Was de mosselen en haal de kapotte schelpen eruit. Halveer de venkel knollen en haal het harde binnenste gedeelte eruit, snij de venkel in reepjes. Hak de knoflook fijn.

Snij het katenspek in reepjes en bak het katenspek in een droge mosselpan en voeg er de knoflook aan toe (pas op dat het niet aanbrand). Voeg de venkel en de dragon toe daarna de dragon Edik en de Pastis.

Voeg als laatste de mosselen toe en hussel alles goed door elkaar. Als de mosselen open gaan staan zijn ze klaar, hussel alles nog een keer goed om en serveer ze direct.

Bereidingswijze sausje:

Schep de mayonaise in een kom en meng er de dragon Edik en de pastis doorheen.

Voeg de gehakte dragon toe en tot slot de fijngesneden sjalot, de augurkjes in stukjes en het fijngemaakte ei. Het geheel nogmaals goed omroeren.

Garneer eventueel met een klein takje dragon.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

