

20-10-2016

Kookavond

Marmietje van mosseltjes en wijngaardslakken

Nodig: 4 pers.

- 1 kg mossels
- Blik wijngaardslakken
- 200 gr. fijne groentjes
- 1 dl. room
- 1 dl. witte wijn
- Blanke roux
- Peper, zout en curry

Zo maak je het:

- Kuis de mosseltjes en kook ze gaar in de witte wijn en de groentjes met peper, zout en curry.
- Haal ze uit de schelpen en hou het kookvocht.
- Laat het vocht met de groentjes wat koken en bind met de roux.
- Meng er de slakken en het mosselvlees door en kruid af.
- Verdeel in mini potjes, strooi er wat gemalen kaas op, gratineert tot de kaas een korstje krijgt in de oven onder de grill.