

Gegratineerde mosselen met honing, kerrie, roomsaus

Ingrediënten

- 1 ons schone mosselen en één mossel in de schelp p.p.
- 20 gram boter
- beetje ui
- 20 gram bloem
- 2,5 dl volle melk
- 2 dl kookroom
- zout
- ~ eetlepel kerrie
- 2 eetlepels honing
- wat limoensap

Bereiding

- Mosselen warmen in wat visbouillon
- Ui kleinsnijden en zachtjes smoren in de boter, zeven.
- Roux maken met boter, bloem en volle melk
- overige ingrediënten toevoegen en koken tot een gladde honing kerrie room saus ontstaat.
- Warme mosselen in ovenvaste schaalpjes verdelen
- Saus erover
- Mossel in schelp er bovenop
- Gratineren onder een grill
- Garneren met stukjes bieslook
- Serveren met stukken brood

Wijntip: KERRIE: altijd gewürztramerer