



Ingrediënten

- 1 middelgrote gehakte ui
- 50 gram boter
- 300 ml droge witte wijn
- 2 peterselie steeltjes
- beetje citroenrasp
- 36 mosselen (1 kg)
- 150 gram rauwe ham (Serrano of Prosciutto)
- 50 gram broodkruim
- 225 gram geraspte Permezaanse kaas
- Zeezout en versgemalen peper
- 2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)

voor de bechamelsaus

- 85 gram boter
- 100 gram bloem
- 275 ml melk
- Zeezout en versgemalen peper

Bereiden

Bak in een pan de ui in de boter lekker uit. Voeg de wijn, peterseliesteeltjes en het citroenrasp toe en breng dit aan de kook. Voeg de mosselen toe en verwarm ze al schuddend op hoog vuur tot de schelpen zich openen. Schep met een schuimspaan uit de pan. Zeef het kookvocht en bewaar dit voor de bechamelsaus. Haal de mosselen uit hun schelpen. (Bewaar de schelpen !) Snijdt ze klein met de ham, of wikkel reepjes ham om de mosselen. Vul de schelpen met de mosselen. Laat voldoende ruimte over voor de saus.

Bereiding van de saus

Laat de boter smelten en roer de bloem erdoor. Verwarm de melk en klop deze er met een houten pollepel door. Klop het kookvocht erdoor. Laat de saus 20 minuten sudderen. Voeg zout en peper toe. Je krijgt nu een vrij dikke saus. Verdeel met een lepel of een mes de saus over de mosselen in de schelpen, zodat ze dus helemaal afgedekt zijn. Meng het broodkruim met de

kaas en strooi dit mengsel over de mosselen. Plaats ze onder een hete grill tot de kaas smelt. Stooi er peterselie over en serveer ze direct.