

ingrediënten (voor 4 personen)



- 2 kg mosselen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 dl. witte wijn
- 75 gram paneermeel
- 4 tenen knoflook
- 50 gram geraspte Parmesaanse kaas
- 3 eetlepels gehakte peterselie

Bereiding

Doe de mosselen met 2 eetlepels olijfolie en de wijn in een pan en kook de mosselen gaar. Haal ze daarna uit de schelp en leg de mosselen in een platte vuurvaste ovenschaal. Vermeng het paneermeel, kaas, peterselie en de knoflook. Doe wat kookvocht van de mosselen over de mosselen en doe daarna het paneermeel- mengsel over de mosselen (laat de laag niet te dik worden !!) Laat alles in een voorverwarmde oven op 175 graden heet worden, tot er een bruin korstje vormt. Geeft hierbij patat en salade..... met een koud biertje erbij smaakt dit heerlijk.

uit : Mosselrestaurant [Leon de Bruxelles](#)
Blv. de Clichy op de hoek Place Pigalle