


Romige mosselen met Sint-Antoniusham en Lindemans Appel


15 minuten

hapje voor 4 personen

Mosselen met onze Sint-Antoniusham? Een verrassend lekkere combinatie! De ham zorgt voor een heerlijke hartige toets en het appelbier geeft het geheel dan weer een fris zoete smaak. Verras je gasten met dit origineel gerecht, dat je trouwens in 1-2-3 op tafel tovert! Afhankelijk van hoeveel mosselen je nodig hebt ga je dit recept misschien in meerdere potten moeten maken.



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 5 kg mosselen
- 16 schellen Sint-Antoniusham
- 4 sjalotjes
- 1 flesje Lindemans Appel (35,5 cl)
- 200 ml volle room
- verse peper van de molen
- een handvol bladpeterselie
- goede bakboter

BEREIDING:

1. Maak de mosselen schoon. Spoel indien nodig het zand weg onder koud water en verwijder de baarden. Kapotte schelpen gooi je weg. Een geopende mossel is niet per se slecht. Duw de schelp snel achter elkaar een paar keer toe, merk je dat de mossel zich nu wel goed sluit, kan je ze mee klaarmaken!
2. Schil en snij de sjalotjes in ringen.
3. Snij de ham telkens in de lengte in 2 en dan in reepjes van ongeveer 1 cm.
4. Stoof in een grote pot de reepjes ham samen met de sjalotjes aan in wat boter.
5. Voeg nu de mosselen toe, samen met het flesje appelbier. Zet het deksel op de pot en laat de mosselen rustig garen, af en toe eens schudden.
6. Wanneer alle mosselen open zijn, zijn ze gaar. Haal ze met een schuimspaan uit de pot, de room voegen we toe wanneer de mosselen uit de pot zijn.
7. Voeg de room toe en laat de saus even goed koken op een hoog vuur, ondertussen kan je de mosselen serveren.
8. Eindig met over elke portie mosselen een pollepel van de hete roomsaus te gieten!