Mosselen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	5 Mins 30 Secs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1½ kg mosselen

1 uien

100 g peterselie

200 ml witte wijn

Was de mosselen grondig en verwijder waar nodig de baard. Schil de uien snij ze fijn. Was de peterselie en hak deze fijn.

Ovenruimte tot 150 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De mosselen samen met de wijn en de uien op een bakplaat leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 150 °C gedurende 5 Mins 30 Secs

Doe de gare mosselen in een kom en garneer met de fijngehakte peterselie.

Accessoires

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019