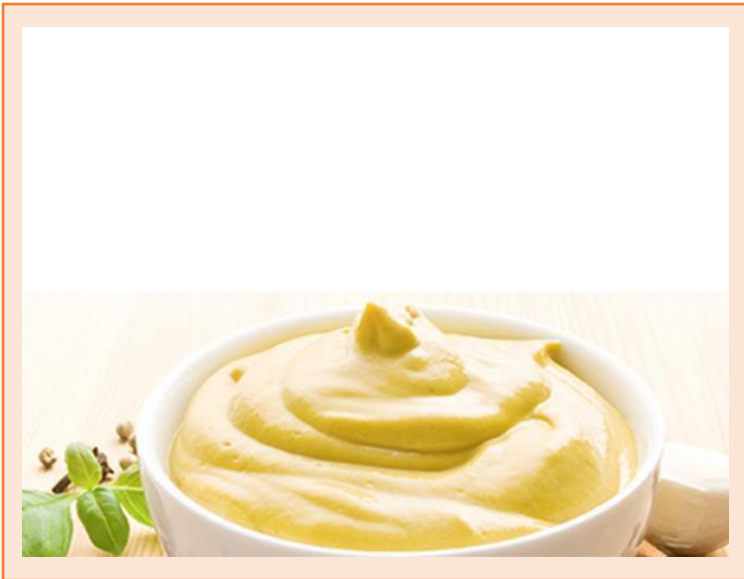


Mosselsaus



Ingrediënten :

- Mayonaise (zie recept)
- 1 koffielepel mosterd
- ½ sjalot
- 1 eetlepel peterselie
- water
- peper en zout

Bereiding :

- Neem een lepel of drie mayonaise
- Voeg er de koffielepel mosterd aan toe
- Leng aan met het water (of koud mosselsap voor een betere smaak)
- Hak de peterselie fijn en voeg deze toe aan het mengsel
- Snij de sjalot zeer fijn en voeg deze eveneens toe aan het mengsel
- Meng alles goed door elkaar en controleer op smaak