

Mosselen Pernod

Ingredienten

- 1 kg mosselen per persoon
- 1 venkel knol
- Pernod
- knoflook
- bieslook
- stokbrood

Bereidingswijze

Was de mosselen en verdeel ze in groepjes van tien.

Leg elk groepje op een flink stuk aluminiumfolie

Voeg naar smaak een beetje gesneden knoflook toe.

Voeg de bieslook toe.

Snij de venkel en verdeel die over de verschillende groepjes

Maak er een pakketje van en voeg op het laatst een flinke scheut pernod toe.

Leg de pakketjes onder de grill van de Cramer. (niet alles tegelijk) Serveer met stokbrood en een heerlijke witte wijn (Riesling bijvoorbeeld)