

## Mosselen PDF

Leon de Bruxelles



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: Leon de Bruxelles

ISBN-10: 9789461431950

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3008 KB

## OMSCHRIJVING

Anders dan we vaak denken, zijn mosselen niet alleen geschikt voor consumptie als 'de r in de maand is'. Let op herkomst en versheid en geniet het hele jaar door! 'Mosselen' geeft je 30 recepten voor de lekkerste mosselen, al dan niet met friet. De klassieker onder de mosselgerechten, 'moules marinières', wordt bereid met gesmolten gezouten boter, sjalot, witte wijn en verse peterselie. Als je van kaas houdt, zul je een voorkeur hebben voor mosselen met roquefort. Of prikkel je smaakpapillen met zuidelijke smaken zoals knoflook, Provençaalse kruiden, zwarte olijven en olijfolie. En wil je eens iets heel anders, experimenteer dan met saffraan, groene paprika en bieslook; tijm en knoflook; of verse tomaat en bladpeterselie. Varieer in je bereidingen; koken, bakken, en cocotte, marineren, gratineren, of 'en papillotes'. Natuurlijk geserveerd met een lepel eigengemaakte mayonaise en versgebakken friet.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Gekookte mosselen met ui, wortel, bleekselderij, peterselie en droge witte wijn

Is het weer tijd voor mosselen? Bestel je mosselen op Jumbo.com en duik de keuken in tijdens het mosselseizoen! Mosselen koken Mosselen bereiden Gebakken ...

Mosselen zijn schelpdieren die je rauw en gekookt kunt eten. Mosselvisserij kweekt mosselen in de Waddenzee of Oosterschelde. Mosselen worden het hele jaar aangevoerd ...

## MOSSELEN

[Lees verder...](#)