Elvea, een feest uit Italië

Mosselen à la Elvea Cubetti look

Ingredienten voor 4 Personen

4.000 g	mosselen
2	ajuinen
1 stengel	(bleek)selder
2 eetlepels	olijfolie
800 g	ELVEA Cubetti Look
4 dl	witte wijn
	peper
	zout
	paprikapoeder

Bereiding

- Pel en snipper de uien fijn.
- Snijd de selder in beetklare stukjes.
- Stoof de Elvea Cubetti look met de ui en de selder in de olie gedurende 2 minuten en voeg dan de wijn toe.
- Kruid met peper en paprikapoeder.
- Voeg de mosselen toe en dek af.
- Schud de pot tijdens het garen een paar keer goed op.
- Reken ongeveer 3 minuten op heet vuur.
- Je kan de saus verder afwerken met room. Schep de mosselen in de borde, roer 2 dl door het kookvocht en kruid eventueel bij met peper en paprikapoeder. Schep de saus over de mosselen en dien op met frietjes of brood .

Tip: Gebruik een zeer grote kookpot want de mosselen openen en nemen zo meer volume in beslag, of maak je bereiding in twee delen.