Mosselen op Normandische wijze

Ingrediënten:

2 kilo Mosselen
Boter
2 fijngesneden sjalotten
2 fijngesneden Knoflook
150 gr Gerookt spek
250 gr Champignons
1 Stevige appel
100 ml Room
Witte wijn / appel cider
Peterselie

Kookstappen:

1. Mosselen wassen
2. Klont boter in de pan en de sjalotten en knoflook hierin smoren
3. Spekreepjes toevoegen en laten meebakken
4. Champignons toevoegen en even laten meebakken
5. Appelblokjes eveneens
6. Friet bakken
7. Mosselen en wijn toevoegen, deksel op de pan en hoog op vuur mosselen gaar stomen
8. Pan enkele keren schudden
9. Op het laatst de peterselie erbij en even roeren
10. Bord opmaken en serveren met friet en brood