

# Mosselpannetje met garnalen



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

## BEREIDING

Maak de mosselen schoon, pel de garnalen en verwijder het darmkanaal.

Schil de uien en snijd deze, net als de peen, selderij, peterselie en prei in dunne reepjes. Pel de knoflook en hak in fijne stukjes.

Schuim de boter in een pan en fruit hierin de garnalen, groentereepjes en knoflook. Blus af met witte wijn en breng op smaak met peper en zout. Voeg hierna laurier en piment toe.

Voeg de mosselen toe en dek de pan af met een deksel. Stoom de mosselen en roer voorzichtig door. Hierna alles op een laag vuur kort laten sudderen. Als alle mosselen geopend zijn kunnen deze met de garnalen worden geserveerd.

### SERVEERTIP

Serveer de mosselen en garnalen met de groenten en bouillon in een diep bord of schaal. Serveer roggebrood bij het mosselpannetje.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

### voor 10 porties

4 kg	mosselen
700 g	reuzegarnalen
250 g	uien
250 g	bospeen
250 g	knolselderij
200 g	peterselie
200 g	prei
20 g	knoflook
100 g	boter
300 ml	witte wijn
20 g	zout
10 g	witte peper
1 g	laurierbladeren
1 g	piment