

St. Jacobsmosselen op hun simpelst



Ingrediënten (4 personen - 2 minuten):
4 Sint-Jacobsmosselen,
zowel vlees als schelpen schoongemaakt
4 klontjes goede gezouten boter
peper uit de molen
1 stokbrood

Hoe maak je het:

Verwarm de oven voor op 210°C. Leg het vlees met koraal in de schoongemaakte schelpen, leg op ieder een klein klontje boter en maal er peper boven. Zet ze in de hete oven en blijf erbij staan: zodra de boter begint te bruisen, zijn ze gaar.

Serveer met stukken stokbrood.

E *eten* L L E