



Mosselen met Triglav

Ingrediënten (per persoon)

- 1 kg mosselen
- 2 stengels groene selder (/groenten)
- ¼ prei
- 1 grote ui
- 2 takjes peterselie
- 1 flesje Triglav (/bier)
- 1 soeplepel boter (/hoeveboter)
- peper en zout



Bereiding

- was de mosselen
- snij de groenten in stukjes
- laat de boter smelten en voeg er de groenten toe
- giet hierop al een beetje Triglav en laat stoven totdat de groenten beetgaar zijn
- kruid af met peper en zout
- voeg dan de mosselen toe aan de groenten
- giet er de rest van het bier bij
- laat koken tot de mosselen gaar zijn (tot ze allemaal open staan)
- schud regelmatig op

Afwerking

Serveer met frietjes en een fris glaasje Triglav

Meer recepten met biertjes van Den Bierberg vind je op de site van [Den Bierberg vzw](http://denbierberg.be) (<http://denbierberg.be/food/index.html>).

f

(htt

[Toegankelijkheidsverklaring \(/toegankelijkheidsverklaring\)](#) ● [Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)

● [Cookievoorkeuren](#)

