



Spaghetti met mosselen en witte wijnsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram spaghetti
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
100 ml witte wijn (droog)
125 ml room
1/2 blokje visbouillon
450 gram gekookt mosselvlees
peper en zout
1 handvol peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 2.** Verwarm de olijfolie met de knoflook in een pan.
- 3.** Voeg de wijn, de room en het verkruimelde bouillonblokje toe.
- 4.** Breng de saus aan de kook en laat iets inkoken.
- 5.** Roer de mosselen met de helft van de peterselie door de saus.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Meng de mosselsaus door de spaghetti.
- 8.** Werk af met de rest van de peterselie.