

# MOSSELSPIESJES

## Ingrediënten

1 kg. mossel  
100 gr. prei  
0.5 stuk ui  
100 gr. wortel  
100 gr. bleekselderij  
60 gr. pancetta  
35 stuks olijven, zwarte, zonder pit  
2 el. olijfolie  
Sherry of witte wijn

## Bereidingswijze

Kook de mosselen in een pan met water met de groenten en de sherry totdat ze net open zijn.

Giet de mosselen af, haal ze uit de schelp en laat ze afkoelen.

Snijd de panchetta in dunne reepjes.

Omwikkel de helft van de mosselen met de reepjes panchetta.

Prik om en om de olijven, de mosselen met panchetta en de mosselen zonder panchetta aan een spiesje.

Bak de spiesjes in een koekenpan ( of op de BBQ ) enkele minuten in de olijfolie totdat ze mooi krokant zijn.

## Serveertips

Serveer de spiesjes op een bord en garneer het eventueel met friséesla en waterkers.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

