

Gebakken mosseltjes met venkelsaus en citroen

Recept voor 4 personen

Ingrediënten: **ISFI Vis speerijenmix**, 1 venkel, 1 sjalot, 500 gram mosselen, witte wijn, 1 citroen, room, verse dille

- Venkel fijnsnijden samen met 1 sjalot.
- De mosselen kort inkoken en uit de pel halen, de jus ervan bijhouden.
- De venkel samen met het sjalotje fruiten in boter of olijfolie.
- Blas met de mosseljus, voeg een scheutje witte wijn toe en het sap van een halve citroen.
- Laat het geheel inkoken en voeg een scheutje room toe, kook verder in tot de juiste dikte en kruid af naar smaak met de *Vis speerijenmix*.

Serveertip: werk het gerechtje af met partijtjes citroen en enkele takjes dille. Dit recept kan ook als hoofdgerecht geserveerd worden, verdubbel hiervoor de hoeveelheden en serveer met aardappelen of brood naar gelang voorkeur.



Moules cuites à la sauce au fenouil et au citron

Recette pour 4 personnes

Ingédients: *Assaisonnement Poisson d'ISFI*, 1 fenouil, 1 échalotte, 500 gram de moules, du vin blanc, 1 citron, crème et une pointe d'aneth

- Coupez en fine lamelles le fenouil ainsi qu'une échalotte.
- Faites cuire les moules quelques minutes, et sortez-les de l'eau tout en gardant le jus.
- Dorez l'échalotte et le fenouil dans du beurre et de l'huile d'olive.
- Glacez les moules avec le jus de cuisson, ajoutez un peu de vin blanc et le jus d'un demi-citron.
- Laissez cuire le tout en ajoutant de la crème. Une fois la cuisson terminée, goûtez et ajoutez l'*assaisonnement Poisson*.

Suggestion : plat à servir accompagné d'une rondelle de citron et d'une pointe d'aneth. Pour servir cette recette comme plat principal, doublez les quantités et servez avec des pommes de terre ou du pain.

