**Mosselen in witbier**

* **Ingrediënten**
	+ 1 prei
	+ 100 gr wortel
	+ 2 takjes verse tijm
	+ 2 kg verse mosselen
	+ 2 dl witbier 
	+ 1 dl slagroom
	+ 2 theelepels dragonmosterd
	+ Allesbinder
* **Bereiding:**
	+ Maak de prei en de wortel schoon
	+ Snijd de prei in ringen en de wortel in plakjes
	+ Leg ze op de bodem van een grote pan en strooi de tijm erover
	+ Boen de mosselen onder koud water schoon; gooi kapotte mosselen en mosselen die niet dichtgaan weg
	+ Leg de mosselen op de groenten
	+ Schenk het bier over de mosselen en kook ze in ± 8 minuten gaar
	+ Schep de mosselen in een schaal, schep de groenten erover en houd ze warm
	+ Kook het vocht op hoog vuur tot de helft in, roer de slagroom en de mosterd erdoor en kook nog ± 2 minuten in
	+ Bind de saus bij met Allesbinder
	+ Geef de saus apart bij de mosselen
	+ Lekker met Franse frietjes en wortelsalade