

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

GEGRATINEERDE MOSSELTJES MET GEMBER, PESTO EN KARMIJN APPEL.

Ingrediënten (voor 4 personen)

2 Karmijn appelen, 2 kg verse mosselen, 1.2 dl droge witte wijn, 2 teentjes geperste knoflook, 4 plakjes fijngesneden parmaham, 75 gr. vers witbroodkruim, 2 kl. pesto, 2 kl. verse gember geraspt .

Bereiding

Borstel de mosselen goed schoon. Dompel ze 5 minuten onder koud water en laat ze uitlekken. Doe dit nog een keer en verwijder de baarden en de open mosselen. Doe ze in een grote pan met de wijn en knoflook. Dek de pan af en kook de mosselen 3 minuten op hoog vuur totdat ze opengaan. Schud de pan een paar keer om en verwijder de exemplaren die dicht bleven. Haal de mosselen uit de pan en bewaar het kookvocht. Haal de bovenste helft van elke mossel en leg de mosselen op een bakplaat. Zeef het bewaarde kookvocht door een schone theedoek. Doe de appel en het broodkruim, de pesto en de gember in een kom, voeg 1 tot 2 eetlepels van het kookvocht toe en roer goed om. Zet de grill op de hoogste stand. Bedek elke mossel met een laagje van het mengsel en grill de mosselen in 2 minuten goudbruin van kleur.