



# **Cozze gratin**

**(gegratineerde mosselen)**

12 personen

## Ingrediënten:

450 gram spinazie  
120 mosselen (10 p.p.)  
375 ml witte droge wijn  
3 sjalotjes, gesniperd  
750 ml slagroom  
3 el olijfolie  
6 eierdooiers

## Bereiding

Was de spinazie en de mosselen. Kook de mosselen in eigen vocht in een gesloten pan op hoog vuur, net zo lang tot ze allemaal open staan. Schud de pan met deksel erop af en toe om, zodat de nog gesloten mosselen onder komen en de open mosselen boven. Giet af, vang het kookvocht op en zeef het. Laat de mosselen afkoelen.

Doe het kookvocht met de wijn en de sjalotjes in een pannetje en laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat weer inkoken tot de helft. Proef en voeg weinig zout en veel peper toe.

Haal de mosselen los van de schelp. Smoor de spinazie in een heel klein beetje olie tot ze net zacht is.

Verdeel de spinazie over de borden. Leg de mosselschelpen er omheen. Leg in elke schelp een mossel.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Klop de eierdooiers van het vuur af door de warme room. Schenk de room over de mosselen en zet de borden 2 minuten onder een hete grill. Serveer direct met een lekkere stevige witte wijn.