

## Messen (couteaux)

Thierry



## Nodig

- Messen
- look
- koriander
- chilipeper
- jonge ui
- platte peterselie alles gehakt
- witte wijn
- olijfolie
- paprikapoeder
- cayennepeper

## **Bereiding**

Spoel de messen 3 x in gezouten water.

Meng wijn olie en boter en warm op.

Voeg piment en look toe.

Bak de messen in het mengsel tot ze open gaan.

Onmiddellijk van het vuur nemen.

Bestrooien met de gehakte kruiden.

## **Presentatie**

Giet saus over de messen.

Laat ze vooral niet te lang garen.