

INHOUD

Uit de pan

Moules marinières	6
Mosselen op de wijze van Léon	8
Mosselen met curry Madras	10
Provençaalse mosselen	12
Mosselen met roquefort	14
Ardenner mosselen	16
Mosselen met mosterd	18
Vlaamse mosselen	20
Mosselen met bier	22
Mosselen met Schotse whisky en bacon	24
Mosselen à la Kwak met zalm	26
Mosselen met walnoot	28
Mosselen met camembert	30
Mosselen met maroilles	32
Mosselen met munster en komijn	34
Mosselen uit de Franche-Comté	36
Pepermosselen	38

Uit de koekenpan

Mosselen met zeevruchten	40
Mosselen met peterselie	42
Mosselen met gember en citroengras	44
Mediterrane mosselen	46
Catalaanse mosselen	48
Oriëntaalse mosselen	50
Mosselen met pastis	52
Caraïbische mosselen	54

Gegratineerde mosselen en papillotes

Gegratineerde mosselen met kruidenboter	56
Gegratineerde mosselen met tomaat	58
Spaanse gegratineerde mosselen	60
Mosselen met zalm en basilicum in zak	62
Mosselen met gamba's en rode pesto in zak	64

Bonus

Mayo	66
Groene mayo	66
Tartaarsaus	67
Groene tartaarsaus	67
Dubbelgebakken friet	68
Wafels met appelcompote	70
Wafels met chocoladesaus	71



MOULES MARINIÈRES

Vorbereiding 10 minuten - Bereiding 15 minuten

Voor 4 personen

3 kg verse mosselen
2 sjalotjes, gesnipperd
½ bosje peterselie, grofgehakt
50 g gezouten boter
400 ml droge witte wijn
peper

Stort de mosselen in een grote braadpan. Voeg de sjalotjes, de peterselie en de boter toe en schenk de witte wijn erover.

Zet de pan afgedekt 15 minuten op laag vuur.

Schud de mosselen halverwege de bereidingstijd om. De mosselen zijn klaar als ze allemaal open zijn. Maal wat peper over de mosselen en schud ze nog eens om.

Serveer de mosselen met friet (zie pag. 68).



MOSSELEN OP DE WIJZE VAN LEÓN

Vorbereiding 10 minuten - Bereiding 15 minuten

Voor 4 personen

3 kg verse mosselen
2 sjalotjes, gesnipperd
200 g bleekselderij, dungseden
300 g + 160 g crème fraîche
200 ml witte wijn
zout en peper

Stort de mosselen in een grote braadpan. Voeg de sjalotjes, de bleekselderij en 300 gram crème fraîche toe. Schenk de witte wijn erover en strooi er naar smaak zout en peper op.

Zet de pan afgedekt 15 minuten op laag vuur. Schud de mosselen halverwege de bereidingstijd om. De mosselen zijn klaar als ze allemaal open zijn. Voeg de rest van de crème fraîche toe en schud de schelpen nog eens om.

Serveer de mosselen met friet (zie pag. 68).



MOSSELEN MET MOSTERD

Vorbereiding 10 minuten - Bereiding 15 minuten

Voor 4 personen

3 kg verse mosselen
2 sjalotjes, gesnipperd
100 g scherpe mosterd
100 g grove mosterd
300 g crème fraîche
200 ml droge witte wijn
zout en peper

Stort de mosselen in een grote braadpan. Voeg de sjalot, de scherpe mosterd, de grove mosterd en de crème fraîche toe. Schenk de witte wijn erover en strooi er naar smaak zout en peper op.

Zet de pan afgedekt 15 minuten op laag vuur. Schud de mosselen halverwege de bereidingstijd om. De mosselen zijn klaar als ze allemaal open zijn. Schud ze nog eens om.

Serveer de mosselen met friet (zie pag. 68).



VLAAMSE MOSSELEN

Vorbereiding 10 minuten - Bereiding 15 minuten

Voor 4 personen

3 kg verse mosselen
40 g kruidenboter
300 g crème fraîche
240 g verse champignons, in plakjes gesneden
200 ml droge witte wijn
zout en peper
200 g roze garnalen, gepeld

Stort de mosselen in een grote braadpan. Voeg de kruidenboter, de crème fraîche en de champignons toe. Schenk de witte wijn erover en strooi er naar smaak zout en peper op.

Zet de pan afgedekt 15 minuten op laag vuur. Schud de mosselen halverwege de bereidingstijd om. De mosselen zijn klaar als ze allemaal open zijn. Schud ze om tot ze allemaal bedekt zijn met de saus. Strooi de roze garnalen over de mosselen.

Serveer de mosselen met friet (zie pag. 68).





MOSSELEN MET MAROILLES

Vorbereiding 10 minuten - Bereiding 15 minuten

Voor 4 personen

3 kg verse mosselen
2 sjalotjes, gesnipperd
320 g + 40 g maroilles (zachte roodschimmelkaas)
300 g crème fraîche
200 ml droge witte wijn
zout en peper

Stort de mosselen in een grote braadpan. Voeg de sjalot, 320 gram maroilles in plakjes met korst en de crème fraîche toe. Schenk de witte wijn erover en strooi er naar smaak zout en peper op.

Zet de pan afgedekt 15 minuten op laag vuur. Schud de mosselen halverwege de bereidingstijd om. De mosselen zijn klaar als ze allemaal open zijn. Schud ze nog eens om. Snijd de 40 gram maroilles in 4 plakken en leg een plakje op elke portie mosselen.

Serveer de mosselen met friet (zie pag. 68).



MEDITERRANE MOSSELEN

Vorbereiding 20 minuten - Bereiding 20 minuten

Voor 2 personen

150 g ongekookte rijst	200 g inktvisringen
4 el olijfolie	30 g paellakruiden
100 g rode ui, gesnipperd	150 g tomatensaus
4 tenen knoflook, fijngehakt	12 plakken chorizo
2 tomaten, in parten gesneden	2 mespuntjes piment d'Espelette
200 g geroosterde gele en rode paprika	8 mooie garnalen, gekookt
1 kg verse mosselen	5 takjes peterselie, grofgehakt
	2 citroenpartjes

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak de ui en de knoflook daarin 2 minuten op hoog vuur. Voeg vervolgens de tomaat, de paprika, de mosselen en de inktvisringen toe. Roer door en laat 4 minuten koken. Meng de specerijen, de tomatensaus en de plakjes chorizo erdoor. Laat ongeveer 8 minuten pruttelen op laag vuur.

De mosselen zijn klaar als ze allemaal open zijn. Roer nu het piment d'Espelette en de rijst erdoor.

Schik de garnalen erop, laat ze 1 minuut meewarmen, strooi de peterselie over het gerecht en schik de partjes citroen erop.

Serveer direct.





MAYO

Vorbereiding 5 minuten

Voor 4 personen: 1 eidooier, 1 tl azijn, 1 flinke tl grove mosterd, 1 mespunt fleur de sel, 1 mespunt peper, 100 ml zonnebloemolie

Klop de eidooier los in een kom. Voeg ½ theelepel azijn, de mosterd, het zout en de peper toe. Klop flink tot alles gelijkmatig gemengd is. Voeg vervolgens al kloppend de olie drup voor drup toe tot de mayonaise begint te binden. Klop er geleidelijk 50 ml zonnebloemolie door. Voeg ½ theelepel azijn toe. Voeg de rest van de zonnebloemolie, al kloppend, wat sneller toe. Zet de mayonaise koel weg tot gebruik.



GROENE MAYO

Vorbereiding 10 minuten

Voor 2 personen: 1 eidooier, 1 tl azijn, 1 flinke tl scherpe mosterd, 1 mespunt fleur de sel, 1 mespunt peper, 100 ml zonnebloemolie, ½ bosje peterselie, ½ bosje dragon, ⅓ bosje kervel

Klop de eidooier los in een kom. Voeg ½ theelepel azijn, de mosterd, het zout en de peper toe. Klop flink door tot dit gelijkmatig gemengd is. Voeg vervolgens al kloppend de olie drup voor drup toe tot de mayonaise begint te binden. Klop er geleidelijk 50 ml zonnebloemolie door. Voeg ½ theelepel azijn toe. Voeg de rest van de zonnebloemolie, al kloppend, wat sneller toe. Zet de mayonaise koel weg. Was de peterselie, de dragon en de kervel en ris de blaadjes eraf. Blancheer de blaadjes in kokend water met zout. Koel ze vervolgens direct in een kom met ijswater zodat ze mooi groen blijven. Laat de blaadjes uitlekken op keukenpapier. Pureer ze en werk ze door een zeef. Druk de pasta goed aan om er zoveel mogelijk water uit te persen en meng de kruiden door de mayonaise.



TARTAARSAUS

Vorbereiding 20 minuten

Voor 2 personen: 1 sjalot, 20 g kappertjes, 20 g cornichons of kleine augurkjes, 2 eidooiers, 1 mespunt zout, 1 mespunt peper, 250 ml zonnebloemolie, 1 el azijn

Hak de sjalot, de kappertjes en de cornichons fijn. Klop in een kom de eidooiers met het zout en de peper los met een garde. Schenk de olie er al kloppend beetje bij beetje in tot er mayonaise ontstaat. Voeg de azijn toe en meng de sjalot, de kappertjes en de cornichons erdoor tot er een mooie homogene saus ontstaat. Zet de saus koel weg tot gebruik.



GROENE TARTAARSAUS

Vorbereiding 20 minuten

Voor 4 personen: 1 sjalot, 20 g kappertjes, 20 g cornichons of kleine augurkjes, ¼ bosje dragon, ¼ bosje peterselie, ¼ bosje bieslook, ¼ bosje kervel, 2 eidooiers, 1 mespunt zout, 1 mespunt peper, 250 ml zonnebloemolie, 50 g kwark, 1 el azijn

Hak de sjalot, de kappertjes en de cornichons fijn. Was de dragon, de peterselie, de bieslook en de kervel en laat ze drogen op keukenpapier. Hak ze vervolgens fijn. Klop in een kom de eidooiers met het zout en de peper los. Schenk de olie er al kloppend beetje bij beetje in tot er mayonaise ontstaat. Meng de kwark, sjalot, kappertjes, cornichons en fijngehakte kruiden (houd iets achter) erdoor. Zet de saus koel weg. Strooi er voor het serveren een mespunt fijngehakte kruiden over.



DUBBELGEBAKKEN FRIET

Vorbereiding 20 minuten - Rusten 30 minuten - Bereiding 10 minuten

Voor 4 personen

1 kg bintjes van gelijke grootte

3 l frituurolie

zout

Schil de aardappels, was ze en laat ze drogen in een theedoek.

Bedek je werkvlak met keukenpapier. Snijd de aardappels in schijven van 1 cm dikte en leg de schijven op het keukenpapier. Dek de schijven ook af met keukenpapier, het vocht wordt zo aan beide zijden opgenomen. Snijd de schijven vervolgens in staafjes van 1 cm dikte.

Verhit de olie in een frituurpan tot 140 °C. Laat de helft van de frietjes in de olie glijden en frituur ze tot ze wit en zacht zijn. Haal het mandje omhoog, schud de frietjes voorzichtig om en laat ze op een schaal glijden. Frituur de rest van de friet op dezelfde wijze. Laat ze minimaal 30 minuten rusten.

Verhit de olie in de frituurpan tot 175 °C. Laat de eerste portie voorgebakken frietjes erin glijden en frituur ze goudgeel. Schud ze regelmatig om zodat ze niet aan elkaar of aan het mandje plakken.

Schud de goudgele frietjes om in de frituurmand en stort ze op keukenpapier. Herhaal dit met de rest van de friet. Strooi er zout over en serveer de friet in een schaal.

