

MOSSELEN door HANS DANNEELS

Aan keukenchef Hans Danneels van de restaurants Périgord en Fortuna van het Casino-Kursaal vroegen we enkele recepten samen te stellen met verse Zeeuwse mosselen van Prins en Dingemanse uit Yerseke.

MOSSELEN IN DE FRITUUR

Neem 2 kg. mosselen, 1 grote ui, 1 laurierblad, zout, vers gemalen peper, 1 dl. witte wijn, 45 gr. bloem, 3 eieren losgeklopt, 2 kruidnagels, 40 gr. paneermeel, frituurolie en enkele takjes peterselie.

Was de mosselen in stromend koud water en verwijder alle open eksemplaren.

Leg de mosselen in een grote kookpot, voeg er de ui aan toe en de kruidnagels en het laurierblad. Schenk daarna de wijn in de pot met peper en zout om op smaak te brengen en kook de mosselen met het deksel op de pot en dit gedurende 15 minuten onder geregeld opschudden.

Daarna de mosselen in een vergiet doen en laten uitlekken en afkoelen.

Haal daarna de mosselen uit hun schelpen en leg ze in een schaal waarna ze bestrooid dienen te worden met wat zout en peper alvorens ze stuk voor stuk door bloem te wentelen, vervolgens in het losgeklopt ei en tenslotte in de paneermeel. Verwarm vervolgens de frituurolie tot 180° en bak de mosselen, zo'n tiental tegelijk, in de olie tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Dien de mosselen op met tartaar, gemengde sla en bruin brood.

Dat het U smake!

Mosselen bevatten zeer veel vitamines, proteïnen en weinig vetstoffen.

Dit jaar zijn ze gewoon fantastisch van smaak... proef ze zelf maar eens.

MOSSELEN OP PRINS & DINGEMANSE WIJZE

Neem 2 kg mosselen.

Voor het kooknat: 1/2 liter witte wijn en 2 uien.

Benevens 1 bosje peterselie, 1 laurierblad, 1 takje tijm, zwarte peper en 40 gram boter en gehakte peterselie en twee groene selders.

Borstel de mosselen onder koud water grondig af en verwijder de baarden. Verhit voor het kooknat de witte wijn in de pot.

Reinig de uien, snij ze in fijne ringen en voeg ze bij de verhitte wijn. Daarna het gebroken laurierblad, de verse tijm de peper en de fijngesneden selder aan het kooknat toevoegen.

Eens alles goed kookt de mosselen in de pot gooien en deze met het deksel op de pan gedurende 15 minuten laten koken met wat boter. Af en toe de mosselen eens goed opschudden. Nadien de mosselen bestrooien met peterselie en opdienen met bruin brood of frieten.

Gewoon ouderwets maar om je vingers af te likken.

MOSSELEN door HANS DANNEELS

MOSSELEN OP DE WIJZE VAN CHEF ARTHUR

Neem 2 kg. mosselen, 1/4 liter witte wijn, een ui, een dikke prei, 1/4 venkelknol, 1/4 selderij, 65 gr. boter, 1/8 liter zure room, 1/2 theelepel paprikapoeder en een pakje verse bieslook.

Borstel de mosselen onder koud water goed af en verwijder de baarden van de geopende mosselen. Schil voor het maken van het kooknat de ui en hak hem fijn. Breng vervolgens in een pot de mosselen aan de kook en voeg de ui er aan toe. Laat het geheel met deksel op de pot gedurende 15 minuten koken terwijl u onderwijl geregeld de mosselen wat opschud. Intussen kunt u beginnen met de bereiding van uw saus waarvoor u prei, de venkelknol en de knolselderij dient schoon te maken en in 3 mm. brede en 1 cm. lange stukken moet snijden.

Smelt de boter in de pan en laat hierin de groenten gedurende tien minuten stoven.

Eens de mosselen klaar kunt u ze met een schuimspaan uit het kooknat te halen. Het kooknat giet u nu bij de groenten en breng het aan de kook. Met wat maïzena te vermengen met water kunt u de saus binden.

Eens die saus gebonden laat u ze nogmaals koken om er vervolgens de zure room doorheen te roeren.

Het geheel kunt u daarna kruiden met wat zout en veel paprikapoeder.

Eens zover moet u de mosselen losmaken uit hun schelpen, in een voorverwarmde schaal brengen en de warme saus er over heen gieten.

Om te serveren met wat bieslook bestrooien en opeten met bruin brood van twee dagen oud. Gezond en lekker!



Twee mosselschepen van Prins & Dingemanse op de Grevelingen.