

Recepten

Carta

Mosselrecepten
(Carta2005-Frans)

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

1. Chow Min met schelpdieren - China -
2. Fantasiemosselen
3. Fries eigerecht met mosselen
4. Gebakken eieren met mosselen
5. Mossel champignonragout met rijstrand
6. Mossel groenteragout in pureerand
7. Mossel paprikasalade
8. Mossel pizza
9. Mossel toast 'Française'
10. Mosselcocktail 'Groene lagune'
11. Mosselcurry met bleekselderie
12. Mosselen - Amerika -
13. Mosselen - basisrecept -
14. Mosselen - Deense
15. Mosselen - Exotisch -
16. Mosselen - Frankrijk -
17. Mosselen - gefrituurd 1
18. Mosselen - gefrituurd 2
19. Mosselen - gegratineerd
20. Mosselen - gekruid
21. Mosselen - pittig
22. Mosselen - Provençalse
23. Mosselen - Shanghai
24. Mosselen - simpel
25. Mosselen - Spaans
26. Mosselen - St. Petersburg
27. Mosselen - Vlaamse
28. Mosselen - Vlaanderen -
29. Mosselen 'Bonne Femme'
30. Mosselen 'Budva'
31. Mosselen 'Calabrie'
32. Mosselen 'en Français'
33. Mosselen 'Fuenterrabia'
34. Mosselen 'Napoli'
35. Mosselen 'Ol'
36. Mosselen 'Pfaffgen'
37. Mosselen 'Tejo'
38. Mosselen 'Verde'
39. Mosselen 1
40. Mosselen 2
41. Mosselen 3
42. Mosselen 4
43. Mosselen 5
44. Mosselen 6
45. Mosselen 7
46. Mosselen à la Bocuse
47. Mosselen à la Springer
48. Mosselen Brabant
49. Mosselen eenpansgerecht
50. Mosselen Frère Jacques
51. Mosselen gratin - België -
52. Mosselen in 't rood
53. Mosselen in basilicum
54. Mosselen in bladerdeeg met bieslook
55. Mosselen in champignonroomsaus - Amerika -
56. Mosselen in een knapperig deegjasje
57. Mosselen in hete saus
58. Mosselen in Kerrie room
59. Mosselen in oestersaus
60. Mosselen in Pernod roomsaus
61. Mosselen in pikante saus
62. Mosselen in room

63. Mosselen in tomaat
64. Mosselen in tomatenkappertjessaus
65. Mosselen in witbier - België -
66. Mosselen met basilicum
67. Mosselen met bier - België -
68. Mosselen met bier en prei - België -
69. Mosselen met bier witlof en wortelen
70. Mosselen met bouillon aardappelen en dille
71. Mosselen met champignons in roomsaus
72. Mosselen met citroenmayonaise dipsaus
73. Mosselen met crème fraîche saus
74. Mosselen met Franse kaas gratin
75. Mosselen met Geuze - België -
76. Mosselen met groente
77. Mosselen met groente - Italiaanse
78. Mosselen met kaas
79. Mosselen met kerrie en saffraan
80. Mosselen met knoflook en spek Bretons
81. Mosselen met knoflookboter
82. Mosselen met kruiden amandelvulling
83. Mosselen met lasagne
84. Mosselen met mosterdbotersaus
85. Mosselen met mosterdmayonaise
86. Mosselen met mosterdsaus - gegrilleerd
87. Mosselen met paprika's
88. Mosselen met pizzavulling
89. Mosselen met rode wijnsaus
90. Mosselen met spaghetti
91. Mosselen met sperziebonen
92. Mosselen met tomatenknoflooksaus
93. Mosselen met trappist
94. Mosselen met tuinkruiden
95. Mosselen met venkel 1
96. Mosselen met venkel 2
97. Mosselen met venkel en zeekraal
98. Mosselen met wijn venkel en tomaat
99. Mosselen met witlof en tomaat
100. Mosselen paprikasalade
101. Mosselen pastagerecht 'Boston'
102. Mosselen van Sint Anneke - België -
103. Mosselhachee
104. Mosselkronen op Breugheliaanse wijze - België -
105. Mosselovenshotel
106. Mosselpasteitjes 'Windsor'
107. Mosselpotje
108. Mosselragout
109. Mosselragout, zoetzuur
110. Mosselsalade - Caribische
111. Mosselsalade - eenvoudig
112. Mosselsalade - Fijne
113. Mosselsalade - Mediterrane
114. Mosselsalade - Pikante
115. Mosselsalade - Zweeds
116. Mosselsalade met kruiden
117. Mosselsalade met radicchio en champignons
118. Mosselsalade van de tuinder
119. Mosselschotel
120. Mosselsoep - Amerikaanse
121. Mosselsoep - Friese
122. Mosselsoep - gevuld
123. Mosselsoep - Snelle fijne
124. Mosselsoep - Spaanse
125. Mosselsoep 'Elzas'
126. Mosselsoep 'Manhattan Clam Chowder' - Amerikaanse

- 127. Mosselsoep 1 - Catalaanse
- 128. Mosselsoep 2 - Catalaanse
- 129. Mosselsoep met room
- 130. Mosselsoep met selderie
- 131. Mosselsoep met venkel
- 132. Mosselsoep pikant
- 133. Mosselspiesjes 'Sylt'
- 134. Mosselspiesjes 1
- 135. Mosselspiesjes 2
- 136. Mosselspiesjes met spek en ananas
- 137. Mosseltomatensoep - gratineerd
- 138. Mosselzooitje met venkel en garnalen - België -
- 139. Mossen met zuurkool
- 140. Pikante mosselcocktail
- 141. Saffraan-mosselen à la Gemmel
- 142. Saté kerang
- 143. Saté van mosselen
- 144. Spaghetti met mosselsaus
- 145. St. Jakobsmosselen in pepersaus
- 146. Toast met mosselen
- 147. Zeevruchtensalade
- 148. Zeevruchtentaart

Chow Min met schelpdieren - China -

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

250 gr dunne mie - ½ groene paprika, schoongemaakt en van zaad ontdaan - ½ rode paprika, schoongemaakt en van zaad ontdaan - 1 el olie - ½ knoflookteen uit de knijper - 2 lente-uitjes, schoongemaakt en gehakt - 1 cm verse gemberwortel, geschild en gehakt - 150 gr verse mosselen (zonder schelp) - 100 gr verse kokkels (zonder schelp) - 1 el rijstwijn of sherry - 2 el lichte sojasaus of vissaus - zout, witte peper uit de molen.

Bereiding

Kook eerst de mie in water met wat zout en volg de aanwijzingen op de verpakking. Doe de mie in een vergiet en laat er rijkelijk koud water over stromen, zodat ze niet gaat plakken. Snijd van de halve paprika's zeer dunne reepjes. Verhit de olie in de wok en bak de knoflook, gember, lente-ui en paprika even zachtjes aan. Doe er de mosselen, kokkels, wijn of sherry en sojasaus bij en laat alles even heet worden. De schelpdieren zijn in 1 minuut gaar. Doe tot slot de mie in de wok, laat alles al omscheppend heet worden en Serveer het gerecht direct. Variatie: U kunt ook voor garnalen of andere schaaldieren kiezen.

Fantasiemosselen

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2.5 kg verse mosselen - 20 gr boter - 1 ui - 3 wortelen - ½ kopje
water - 1 fles ketchup - 1 blikje witte bonen - Italiaans
kruidenmengsel - zout - peper

Bereiding

Snijd de ui en de wortelen in grove stukjes. Fruit ze in de hete boter. Blas met het water. Voeg de ketchup en de witte bonen toe. Breng alles met de kruiden en wat zout en peper op smaak. Voeg de mosselen toe en laat ze op middelhoog vuur garen tot de mosselen open staan.

Fries eigerecht met mosselen

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 50 gr doorregen spek - 10 gr boter - 3
tomaten - 6 eieren - 1 theelepel gemengde kruiden uit de diepvries
- 1 el bloem - 1 kopje melk - zout - peper

Bereiding

Kook de mosselen circa 10 tot 15 minuten in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Laat de mosselen afkoelen en neem ze uit de schelpen. Snijd ondertussen het spek in dobbelsteentjes en bak het in de pan knapperig. Snijd de tomaten kruisgewijs in, dompel ze afwisselend in kokend en koud water en ontvel ze. Snijd ze in dikke plakken en leg ze op het spek. Klop de eieren met een garde, voeg zout, peper, kruiden, bloem en melk toe en giet de massa in de pan. Leg de mosselen op het eimengsel. Doe een deksel op de pan en laat het gerecht op zacht vuur stollen.

Gebakken eieren met mosselen

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

250 gr gekookte mosselen - 1 prei - zout - 30 gr boter - 8 eieren -
1/8 liter slagroom - 50 gr Gouda - peper - paprikapoeder

Bereiding

Maak de prei schoon, snijd hem in stukken en kook hem in weinig water met zout. Bak acht spiegeleieren in de boter. Voeg, als de eieren half gestold zijn, de room en de geraspte kaas toe en kruid met zout, peper en paprikapoeder. Voeg dan de mosselen en de uitgelekte prei toe. Bak de massa nog 5 minuten met het deksel op de pan. Verdeel het gerecht over 4 borden.

Mossel champignonragout met rijstrand

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 250 gr champignons - 10 gr roomboter -
250 gr gemengde paddestoelen - 1 ui - 10 gr boter - 1 el bloem -
1/8 liter vleesbouillon (tablet) - zout - ½ kopje droge witte wijn -
peper - 3 el room - rijst - 1 bosje peterselie

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Laat de mosselen wat afkoelen en neem ze uit de schelpen. Was de champignons, maak ze schoon, snijd ze in plakjes en fruit ze. Was de gemengde paddestoelen, maak ze schoon, snijd ze in kleine stukjes en doe ze bij de champignons. Snipper de uien fijn, fruit ze in de boter, bestuif ze met bloem en blus het papje met de bouillon en de wijn. Blijf roeren tot de saus smeuïg is. Voeg de mosselen en de paddestoelen toe en breng het geheel met peper en zout op smaak. Rond de saus af met room en indien gewenst met een scheutje citroensap. Kook de rijst en vul de ringvorm met de rijstmassa. Stort de rijst en vul de opening met ragout. Bestrooi het met fijn gehakte peterselie.

Mossel groenteragout in pureerand

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gr gekookte mosselen - 8 aardappelen - 2 el roomboter - 200 gr champignons - 125 gr erwten uit de diepvries - nootmuskaat - zout - peper - verse dille

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil, pel ze en stamp ze. Roer de helft van de melk onder en breng de puree met zout, peper en nootmuskaat op smaak. Stoof de mosselen, de fijn gesneden champignons en de erwten zacht in de roomboter. Voeg de resterende melk toe en breng het met zout, peper en fijn gehakte dille op smaak. Smit de puree liefst met een slagroomsmit in 4 vuurvaste schalen. Schep het mossel groentemengsel en het kooknat op de puree. Zet de schalen in de op 225° voorverwarmde oven en bak het gerecht tot de puree mooi bruin is. Garneer het gerecht met enkele takjes verse dille.

Mossel paprikasalade

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

750 gr gekookte mosselen - 2 uien - elk een rode en groene
paprika - zout - peper - sap van 2 citroenen - 4 el slaolie - enkele
blaadjes sla

Bereiding

Snijd de uien in smalle ringen en de paprika's in repen. Kruid dit met zout, peper en citroensap en laat het geheel 1 uur trekken. Voeg de slaolie toe, meng alles en schep de salade op een bedje van slabladeren.

Mossel pizza

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

½ kg mosselen. Voor het deeg: 250 gr bloem - 20 gr gist - ½ kopje lauwarme melk - zout - 5 el olie. Voor het beleg: de mosselen - 3 el olie - 200 gr uien - 1 teentje knoflook - peper - tijm - basilicum - 200 gr Emmentaler kaas - 50 gr Parmezaanse kaas - 250 gr tomaten - 1 potje olijven (uitlekgewicht circa 85 gr).

Bereiding

Was de mosselen, maak ze goed schoon en kook ze in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed de massa (met de mixer) tot een smeuïg deeg. Leg het deeg op de bodem van een ingevette springvorm en laat het bij 50° ongeveer 5 à 10 minuten in de bakoven rijzen. Fruit voor het beleg de in ringen gesneden uien en de fijn gehakte knoflook in 1 eetlepel olie. Verdeel de afgekoelde uien over het deeg en kruid met peper, tijm en basilicum. Maak de kaas in de mixer fijn en strooi de helft over de uien. Neem de afgekoelde mosselen uit de schelpen en verdeel ze met de in plakjes gesneden tomaten en olijven over de pizza. Bestrooi met de resterende kaas. Bak de pizza bij circa 200° in 20 à 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Mossel toast 'Française'

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - roomboter - 1 ui - 150 gr champignons uit
blik - 2 à 3 theelepels Pernod - 150 gr belegen Gouda - 4 sneetjes
geroosterd brood

Bereiding

Kook de mosselen met het deksel op de pan in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Fruit de grof gehakte peterselie in 3 el roomboter. Voeg de uitgelekte champignons toe en kruid met zout en peper. Neem de mosselen uit de schelpen, doe ze in de pan en laat het geheel nog 5 minuten zachtjes koken. Voeg de Pernod toe en laat het meetrokken. Rooster ondertussen de sneetjes brood en besmeer ze met roomboter. Verdeel de mossel champignonmassa over de sneetjes en bedek het geheel met een laag geraspte Gouda. Bak de toast in 5 à 8 minuten onder de voorverwarmde grill goudgeel.

Mosselcocktail 'Groene lagune'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr gekookte mosselen - 1 beker roomyoghurt - 2 el mayonaise
- 1 groene paprika - 3 tomaten - zout - cayennepeper -
paprikapoeder - 2 hardgekookte eieren - peterselie

Bereiding

Bereid van de yoghurt, de mayonaise en de kruiden een pikante marinade. Snijd de paprika in repen en de tomaten in dobbelsteentjes. Leg de paprika, de tomaten en de mosselen in de marinade. Verdeel het gerecht over 4 glazen schalen. Garneer met schijfjes ei en peterselie.

Mosselcurry met bleekselderie

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 3 el plantaardige olie - 2 middelgrote uien -
1 wortel - 1 theelepel versgemalen gember - 1 theelepel gemalen
koriander - 1 theelepel gemalen geelwortel - 1 mespunt
cayennepeper - 2 stengels bleekselderie - sap van een halve
citroen - 2 el fijn gesneden gladde peterselie

Bereiding

Verwarm de olie in een grote pan en fruit de fijn gesnipperde uien en de in smalle reepjes gesneden wortel 5 minuten al roerende tot ze glazig zijn. Voeg de gember, koriander, geelwortel, cayennepeper, suiker en wat zout toe en kook alles al roerende 5 minuten op zacht vuur. Doe de gewassen mosselen in de pan. Leg het deksel op de pan en kook alles in 10 tot 15 minuten gaar tot de schelpen open staan. Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de in fijn e schijfjes gesneden bleekselderie toe. Kruid het gerecht met citroensap en bestrooi het met peterselie.

Mosselen - Amerika -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 kg mosselen - 2 sjalotjes - 2 teentjes knoflook - 1
blik gepelde tomaten - 1 vleesbouillontablet, 1 visbouillontablet -
(olijf)olie - cognac, witte wijn - peterselie, tijm, dragon -
cayennepeper - boter - citroensap.

Bereiding

Snipper de sjalotjes, hak de knoflook fijn en laat ze in een scheutje olie kleuren. Voeg de peterselie, dragon en tijm toe en bak die even mee. Flambeer dit mengsel met de cognac en blus het met een flinke scheut witte wijn af. Voeg de tomaten toe. Los de bouillonblokjes in 2 dl water op en voeg dit met een ruime hoeveelheid cayennepeper toe (de saus moet nu eigenlijk te heet zijn; de mosselen geven straks nog veel vocht af waardoor de saus sterk wordt verdund). Laat de saus 10 minuten pruttelen. Was en controleer de mosselen en bereid ze als volgt: doe ze in de pan, laat ze 5 minuten koken, schud ze om en laat ze nogmaals 5 minuten koken. Schep de mosselen met een schuimspaan in een serveerschaal en roer wat klontjes boter door de saus, voeg een beetje citroensap toe en schenk de saus over de mosselen. Geef er stokbrood bij.

Mosselen - basisrecept -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 2 dl pilsener bier, witte wijn of water - 400 gr
mosselgroenten - peper, zout.

Bereiding

Was de mosselen, verwijder de kapotte exemplaren en controleer de open mosselen. Breng het bier (of de wijn of het water) met de groenten en peper en zout naar smaak aan de kook en schep de mosselen erdoor. Kook de mosselen met het deksel op de pan 5 minuten tot ze allemaal open staan. Serveer de mosselen met kant en klaar (of zelfgemaakte) sausjes en stokbrood. Leg mosselen die openstaan even apart. Geef er met een mes een tik op en kijk na een minuut of de mossel zich heeft gesloten. Is dat niet zo, gooi hem dan weg. Ook kapotte mosselen kunt u beter niet meekoken. Een gekookte mossel haalt u met een andere lege schelp uit de schelp. Van een kg rauwe mosselen blijft 350-400 gr over. Dat is voldoende als hoofdgerecht voor 1 persoon.

Mosselen - Deense

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 50 gr boter - 5 uien - ½ liter droge witte wijn - ½ theelepel karwijzaad - 5 jeneverbessen - 1 potje crème fraîche - 4 cl Aquavit - peper - zout - suiker

Bereiding

Snijd de ui in ringen en fruit ze in de hete boter tot ze glazig zijn. Brus met de wijn en laat alles even opkoken. Voeg het karwijzaad en de jeneverbessen toe en laat het geheel op middelhoog vuur 10 minuten koken. Voeg de mosselen toe en kook ze circa 10 tot 15 minuten op groot vuur tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en doe ze in een voorverwarmde schaal. Laat het kooknat wat inkoken, voeg de crème fraîche toe en breng met Aquavit, peper, zout en suiker mild op smaak.

Mosselen - Exotisch -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 2 teentjes knoflook - 3 bosuitjes - 2 sinaasappels
- 50 gr gedroogde abrikozen - 50 gr boter - 50 gr magere
spekreepjes - ½ dl halfzoete witte wijn of water - 1 blikje
tomatenpuree (68 gr) of 3 el tomatenketchup - peper - 3 el
fijngeknpte bieslook.

Bereiding

Was de mosselen, verwijderde kapotte exemplaren en controleer de open mosselen. Pel de knoflookteentjes en snijd ze in plakjes. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Boen de sinaasappels onder stromend water schoon, rasp de schillen dun af en pers de vruchten uit. Snijd de abrikozen in reepjes. Verhit de boter in een (mossel)pan en bak de spekreepjes 3 minuten. Voeg de knoflook en de bosui toe en bak ze 2 minuten mee. Voeg het sinaasappelrasp en het sap, de abrikozen, de wijn, de tomatenpuree en peper naar smaak toe en breng aan de kook. Schep de mosselen erdoor en kook ze met het deksel op de pan 5 minuten tot alle mosselen openstaan. Bestrooi met het bieslook. Serveer de mosselen met gekookte rijst met ananas, doperwtjes en cashewnoten.

Mosselen - Frankrijk -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen in de schelp - versgemalen peper - knoflook
uit de pers - 1 uitje - zeer fijn gehakte peterselie - gesmolten boter
- citroensap - geraspte kaas.

Bereiding

Als voorgerecht serveert u 12 mosselen per persoon. Als hoofdgerecht kunt u dit aantal verdubbelen. Steek de verse mosselen in de schelp open en rangschik ze met het eigen vocht in de halve schelp netjes in een vuurvaste schaal. In plaats van verse mosselen, kunt u ook gekookt mosselvlees gebruiken. Voeg de gesmolten boter, nootmuskaat, het uitje, de knoflook, het citroensap en eventueel peper en zout toe en zet de schaal 10 minuten in een warme oven (250-300°C). Hak de peterselie heel fijn en strooi die over het gerecht voor het in de oven gaat. Eventueel kunt u er ook wat kaas over strooien.

Mosselen - gefrituurd 1

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - ¼ liter wijn - ¼ liter water - 5 peperkorrels -
4 jeneverbessen - 1 laurierblad - 100 gr bloem - 3 eieren - 100 gr
paneermeel - frituurvet - 1 bosje peterselie - 1 citroen - zout -
peper

Bereiding

Breng het water met de wijn, de peperkorrels, het laurierblad en zout en peper in een grote pan aan de kook. Voeg de zorgvuldig gewassen mosselen toe en kook ze tot de schelpen open staan. Schep de mosselen uit het kooknat, laat ze wat afkoelen en neem ze uit de schelpen. Wentel de mosselen door bloem en haal ze vervolgens door losgeklopt ei en paneermeel. Bak ze in frituurvet knapperig bruin. Leg ze in een grote platte voorverwarmde schaal. Garneer het gerecht met schijfjes citroen en peterselie.

Mosselen - gefrituurd 2

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

48 gekookte mosselen - 2 eieren - 4 el paneermeel - zout peper.

Bereiding

Haal de gekookte mosselen uit de schelpen en wentel ze in het losgeklopte ei, gekruid met peper en zout, en vervolgens in het paneermeel. Zet de mosselen 5 min in de koelkast zodat het paneermeel stijver wordt. bak ze goudgeel in frituurolie. Serveer met tartaar saus. Geschikt als borrelhapje en als voorgerecht

Mosselen - gegratineerd

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 150 gr verse champignons - 50 gr geraspte kaas - 2 kopjes dikke bechamelsaus - 25 gr roomboter - paneermeel

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Schrik ze met koud water af en neem de mosselen uit de schelpen. Meng de mosselen, de in plakjes gesneden champignons en de bechamelsaus. Verdeel het mengsel over 4 kleine of een grote vuurvaste schaal. Bestrooi het gerecht met paneermeel en geraspte kaas. Beleg het met kleine stukjes roomboter. Gratineer de mosselen in de hete oven.

Mosselen - gekruid

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 8 sjalotjes - 20 gr roomboter - 1/8 liter witte wijn - 2 el gehakte verse peterselie - 2 el gehakte gemengde verse kruiden (dille, rozemarijn, salie, kervel) - zout - peper uit de molen

Bereiding

Fruit de sjalotjes in de roomboter. Blus met de wijn. Voeg de kruiden en de mosselen toe en kook het geheel op zacht vuur tot de mosselen open staan. Vul de mosselen in een voorverwarmde schaal. Breng het kooknat met zout en peper op smaak en giet het over de mosselen.

Mosselen - pittig

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

2 gesnipperde uien - 1 geperste teen knoflook - 2 paprika's in stukjes - ½ bosje kleingesneden bosuitjes - peper naar smaak - 1 pak gezeefde tomaten of 1 blikje tomatenpuree - geraspte verse gember - olijfolie - vers gesneden koriander - 2 kg mosselen - een flinke scheut witte wijn.

Bereiding

Verhit de olijfolie en fruit de ui, knoflook en gember hierin. Voeg de paprika en de bosuitjes toe en bak ze even mee. Voeg er dan de tomaten(puree) bij en leng het geheel zo nodig met wat water aan. Sluit de pan en laat de saus doorpruttelen terwijl u de gewassen mosselen in de wijn kookt. Doe er de koriander bij en schenk de saus over de mosselen.

Mosselen - Provençalse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - ½ kopje olijfolie - 2 uien - 1 venkelknol - 1 wortel - 1 peperoni - 1 teentje knoflook - ½ liter witte wijn - water
- zout - peper - peterselie

Bereiding

Hak de uien, snijd de venkelknol in schijven, de wortel en de peperoni in dobbelsteentjes en pers het teentje knoflook uit. Fruit alle groenten in hete olie. Blus met de wijn. Breng het groentenat met zout en peper op smaak. Voeg de mosselen toe en vul met zo veel water op dat ze tot de helft in het vocht liggen. Kook de mosselen tot de schelpen open staan. Bestrooi het gerecht met peterselie en dien het op.

Mosselen - Shanghai

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 50 gr boter - 3 uien - ½ liter water - 1 stukje verse gember - 100 gr gedroogde paddestoelen - 1 blikje bamboescheuten - 1 blikje sojakiemen - 1 klein pakje baminoedels - zout - vloeibare zoetstof - cayennepeper - zoet pikante sojasaus

Bereiding

Laat de paddestoelen 1 tot 2 uur van te voren wellen. Snijd de ui in ringen en fruit ze in de hete boter. Blus met water. Laat de paddestoelen uitlekken, rasp met de gember en snijd de bamboescheuten in schijfjes. Doe deze ingrediënten, de sojakiemen en de baminoedels in de pan en laat ze op matig vuur koken tot de bamboescheuten gaar zijn. Breng het kooknat met zout, zoetstof, cayennepeper, sojasaus en eventueel nog wat gember op smaak. Voeg de mosselen toe en kook alles op middelhoog vuur tot de schelpen open staan.

Mosselen - simpel

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 zak verse mosselen (2 kg) - selderij, wortel, ui.

Bereiding

Was de mosselen goed. Gooi mosselen, die tijdens het wassen NIET dichtgaan, weg; die zijn dood of bijna dood. Snijd de selderij, wortel en ui grof en doe ze bij de mosselen. Roer 3 el sambal door de mosselen, voeg een fles witte wijn (of een deel daarvan) toe en laat koken tot de mosselen gaar zijn. Dien op met (warm) Turks brood, kruidenboter, salade en meer witte wijn.

Mosselen - Spaans

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) Voor de saus: 2 el olijfolie - 1 fijngehakte ui - 2 uitgeperste teentjes knoflook - 3 el grof verkruimeld witbrood (keukenmachine) - 1 blikje tomaatblokjes - 2 el tomatenpuree - Peper, zout - tabasco of Spaanse peper zonder zaadjes. Voor de mosselen: 2-3 kg mosselen - wortel, ui, prei, selderij, knoflook - versgemalen peper - fles witte wijn - 2 el fijngehakte peterselie.

Bereiding

Verhit de olie op een matig vuur, doe er de ui, de knoflook en eventueel de fijngehakte Spaanse peper in en laat dit heel zachtjes glazig, maar niet bruin worden. Roer er dan het broodkruim, de tomaatblokjes en de tomatenpuree door en laat het geheel 5 minuten koken. Blijf steeds met een houten lepel roeren en laat de saus tot een dikke massa inkoken. Breng haar op smaak met zout, peper en tabasco als u geen Spaanse peper heeft gebruikt. Maak een bedje van de groenten en leg de mosselen hierop. Overgiet ze met de witte wijn, breng ze snel aan de kook en laat koken tot alle schelpen open zijn; schud intussen een paar keer om. Laat de gare mosselen uitlekken. Verwarm de saus en giet er al roerend wat van het mosselkookvocht bij, tot de saus de gewenste dikte heeft. Doe de mosselen in een schaal, giet er saus over, schud even goed en schenk er nog wat saus op. Geef er knapperig stokbrood bij.

Mosselen - St. Petersburg

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 50 gr boter - 125 gr doorregen spek - 4
uien - 1 bosje selderie - 500 gr rode bieten - 500 gr witte kool - 4
tomaten - 2 el wijnazijn - 1 theelepel karwijzaad - 1 liter
rundvleesbouillon - 1 bosje peterselie - 1 laurierblad - suiker - zout
- peper - maïzena om te binden - 1 bosje dille - 1 beker zure room

Bereiding

Verhit de boter in een grote pan. Was de rode bieten, schil ze en snijd ze in 1 cm dikke repen. Snipper de uien en snijd het spek in dobbelsteentjes. Maak de selderie schoon en hak ze fijn. Fruit alles in de boter. Verwijder de koolstronk en snijd de witte kool in 2 tot 3 cm grote stukken. Snijd de tomaten in blokjes. Doe de witte kool, de tomatenblokjes, de azijn, het karwijzaad en 2 el suiker in de pan en stoof even. Brus met de rundvleesbouillon. Was de peterselie, maak er met het laurierblad een mooi bosje van en doe het in de soep. Laat het geheel in de gesloten pan op middelmatig vuur 10 tot 15 minuten zachtjes koken. Voeg de schoongemaakte mosselen toe en kook ze op middelmatig vuur in 10 tot 15 minuten gaar. Schep de mosselen en de groente met een schuimspaan uit de pan, vul alles in een voorverwarmde schaal en houd dit verder warm. Verwijder het peterseliebosje en breng het kooknat met zout, suiker en versgemalen peper op smaak. Bind het met maïzena. Giet voor elke gast aan tafel wat saus in een klein schaaltje (dipsaus voor de mosselen en het brood) en schenk de rest over de mosselen. Garneer de dipsaus met een toefje zure room en de kleingesneden dille.

Mosselen - Vlaamse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - ¼ kopje water - 1 mooie prei - 4 uien - zout - peper

Bereiding

Schil de uien en snijd ze in smalle ringen Giet het water in een grote pan en stoof de uien. Was ondertussen de selderie en snijd hem in stukken. Leg het deksel op de pan en kook de groente in 10 minuten gaar. Voeg de goed schoongemaakte mosselen waarvan u de baarden heeft verwijderd toe, en kook ze 10 à 15 minuten op middelhoog vuur tot de mosselen open staan. Dien de mosselen met het kookvocht en de meegekookte groenten op.

Mosselen - Vlaanderen -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 2 uien - 2 preien - 1 stengel bleekselderij - 6 worteltjes - 50 gr boter - 1 fles droge witte wijn - peterselie - 25 gr allesbinder - 2 dl room - zout, peper - 1 bouquet garni of 1 kruidentuiltje.

Bereiding

Hak de wortelen, bleekselderij, uien en preien grof. Smelt de boter in een hoge pan en fruit de groenten hierin. Voeg de wijn, peper en het bouquet garni of het kruidentuiltje toe en laat dit 5 minuten sudderen. Doe de schoongeboende mosselen bij de groenten in de pan en laat ze met het deksel erop op hoog vuur enkele minuten koken. De mosselen zijn klaar zodra de schelpen open zijn. Leg een doek op een zeef en laat de mosselen hierin uitlekken. Vang het kookvocht op, bind dat met allesbinder en roer de room erdoor. Breng het geheel op smaak met zout en peper en strooi er de gehakte peterselie over.

Mosselen 'Bonne Femme'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - ½ liter witte wijn - ½ liter water - 3 uien - 1 portie soepgroente - 1 laurierblad - 1 theelepel tijm - sap van een citroen - zout - peper - 40 gr roomboter - peterselie

Bereiding

Breng de witte wijn en het water in een grote pan aan de kook. Schil ondertussen de uien en snijd ze in ringen. Maak de soepgroente schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Doe de uien, de soepgroente, het laurierblad, de tijm en de peper in de pan en laat alles 10 minuten koken. Voeg de zorgvuldig gewassen en gesorteerde mosselen toe en laat ze circa 15 minuten in de gesloten pan trekken tot de schelpen open staan. Roer ze tijdens het koken enkele malen voorzichtig met de schuimspaan om. Schep de mosselen uit de pan. Breng het kooknat met peper, zout, citroensap en roomboter op smaak. Bestrooi dit met de gehakte peterselie. Doe de mosselen weer in de pan en laat er even de kook over komen. Dien het gerecht op.

Mosselen 'Budva'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2.5 kg verse mosselen - 2 uien - 1 stukje selderie - 1 bosje
peterselie - tijm - 3 el olie - 1 laurierblad - peper - 1/3 liter witte wijn
- 1 el wijnazijn - 1 teentje knoflook - 2 el kappertjes - mosterd - 2
eierdooiers - elk 1 bosje peterselie - dille en bieslook

Bereiding

Hak de uien, de selderie en de peterselie. Breng "n van de gehakte uien, de selderie, de peterselie, het laurierblad, zout, peper, 1 eetlepel olie, enkele eetlepels water en de azijn aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat ze 10 à 15 minuten in een gesloten pan koken tot de schelpen open staan. Doe de mosselen in een voorverwarmde schaal. Zeef het kooknat. Fruit de andere gehakte ui en het fijn gehakte teentje knoflook in de resterende olie. Voeg het kooknat, de kappertjes en de mosterd toe en laat het geheel opkoken. Kluts de eierdooiers, voeg de gehakte kruiden toe, breng het geheel op smaak en verdeel het over de mosselen.

Mosselen 'Calabrie'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 2 el olijfolie - 125 gr doorregen spek - 2 uien - 2 zucchini's - ½ liter Italiaanse rode wijn - 1 blik gepelde tomaten (circa 800 gram) - verse tijm - verse basilicum - 1 potje gevulde olijven - 1 blik maïs korrels - zout - peper

Bereiding

Fruit in een grote pan met olie het in dobbelsteentjes gesneden spek, de in ringen gesneden uien en de in schijven gesneden zucchini's. Blus met de wijn. Snijd de tomaten in grote stukken en doe ze met elk 1 theelepel tijm, basilicum en gehakte peterselie in de pan. Laat het geheel even opkoken. Voeg de gehalveerde olijven en de maïs toe en laat alles 5 minuten op een laag vuurtje koken. Breng het met zout en peper op smaak en kruid, indien gewenst, met wat tijm en basilicum. Doe de mosselen in de pan en laat ze circa 15 minuten koken tot de schelpen open staan. Schep het gerecht op een voorverwarmde schaal en garneer met de tijm en de peterselietakjes.

Mosselen 'en Français'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 2 uien - 1 prei - ½ liter water - 1 el wijnazijn
- 1 laurierblad - 2 kruidnagels - zout - ½ theelepel karwijzaad - 1
teentje knoflook - 20 gr boter - 1 el bloem - zwarte peper -
vloeibare zoetstof - ½ glas rode Bordeaux - peterselie - bieslook

Bereiding

Schil de uien en snipper ze. Maak de prei schoon, was hem en snijd hem in 1 cm dikke stukken. Breng het water met de azijn aan de kook. Voeg de uien, de prei, het laurierblad, de kruidnagels, zout en karwijzaadjes toe en laat het geheel opkoken. Doe de mosselen in de vloeistof en laat ze 10 à 15 minuten koken tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan. Laat ze afkoelen en neem ze uit de schelpen. Houd ze in een voorverwarmde schaal warm. Laat het kooknat in de open pan in 15 minuten tot de helft inkoken. Plet ondertussen het teentje knoflook met zout. Bak het in de boter lichtgeel. Bestuif alles met bloem en bak al roerende tot het lichtbruin is. Blus met het gezeefde kooknat en breng het geheel al roerende aan de kook. Breng het met veel versgemalen peper, zout en wat zoetstof pikant op smaak. Voeg de wijn, toe, zet het vuur hoger maar laat de saus niet koken. Giet de saus over de mosselen en bestrooi ze met peterselie en bieslook.

Mosselen 'Fuenterrabia'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 4 teentjes knoflook - 6 zoete tomaten - 2
uien - 1 theelepel paprikapoeder - ½ liter zurige cider - citroensap
- zout - suiker - peper

Bereiding

Was de mosselen en leg ze 1 à 2 uur in sterk gezouten water. Schil de knoflook, de tomaten en de uien, hak ze fijn en fruit ze in een grote pan met hete olie. Bestrooi dit met het paprikapoeder en blus het met de cider. Breng het met citroensap, zout, suiker en peper pikant op smaak en laat het gerecht nog circa 15 minuten koken tot de schelpen open staan.

Mosselen 'Napoli'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 200 gr uien - 2 takjes verse tijm en
rozemarijn - 1 bosje peterselie - ¼ liter droge witte wijn - 1 el
olijfolie - 1 blik geschilde tomaten (800 gram) - 4 teentjes knoflook -
zout - vers gemalen peper - 1 schepje suiker

Bereiding

Snijd de uien in stukjes. De wijn, de helft van de uien, de peterselie, tijm en de rozemarijn in een grote pan doen en aan de kook brengen. De mosselen toevoegen en laten koken, totdat de schelpen zich openen. Met een schuimspaan in een voorverwarmde schaal doen. Tussendoor de rest van de uien in de olie glazig bakken. Tomaten in stukjes snijden en met het vocht bij de uien doen. Knoflook persen en aan de tomaten toevoegen. De tomatenmoes met het kookvocht van de mosselen mengen en zout, peper en suiker toevoegen. De saus over de mosselen gieten en met de rest van de grof gehakte peterselie garneren.

Mosselen 'Ol'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 1 bosje selderie - 250 gr uien - 2 el olijfolie -
3 el heldere bouillon - 1 theelepel zwarte peper - 1 liter witte wijn -
elk 1 snufje zout en suiker - 4 tomaten - 1 potje zwarte pitloze
olijven - 1 theelepel marjolein

Bereiding

Was de selderie en snijd hem in kleine stukken. Snijd de uien in ringen. Fruit de groenten in de verwarmde olie tot ze glazig zijn. Voeg 1 liter water, de bouillon en de witte wijn toe en kruid met peper, zout en suiker. Laat alles opkoken en kook het geheel 5 minuten op een zacht vuur. Doe de zorgvuldig schoongemaakte mosselen in de pan. Voeg de tomaten, de olijven en de marjolein toe. Laat alles circa 15 minuten op een laag vuur koken. Roer daarbij enkele keren voorzichtig met de schuimspaan om.

Mosselen 'Pfaffgen'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 150 gr uien - 400 gr prei - 50 gr selderie -
150 gr wortelen - 80 gr roomboter - elk ½ liter droge witte wijn en
water - peper uit de molen

Bereiding

Maak de groente schoon, hak de uien fijn , snijd de prei in 2 mm dikke stukken en de selderie en de wortelen in circa 5 cm lange smalle repen. Fruit de groente in de roomboter. Voeg de wijn, het water en rijkelijk peper uit de molen toe. Voeg de mosselen toe en laat ze circa 15 minuten koken tot alle schelpen open staan.

Mosselen 'Tejo'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - ¼ kopje olijfolie - 3 uien - 1.5 liter
rundvleesbouillon - 250 gr rijst - 1 blik gepelde tomaten (circa 800
gr) - 2 grote tenen knoflook - zout - peper - 1 bosje peterselie

Bereiding

Snijd de uien in ringen en fruit ze in de olijfolie tot ze glazig zijn. Blus met de rundvleesbouillon. Kook de rijst half gaar. Voeg de in stukken gesneden tomaten en de fijn gehakte knoflook toe en laat het geheel even opkoken. Breng het kooknat met zout en peper pikant op smaak. Voeg de mosselen toe en laat ze circa 10 à 15 minuten koken tot de schelpen open staan. Hak een deel van het bosje peterselie fijn en roer het door het geheel. Garneer het gerecht met de resterende peterselietakjes.

Mosselen 'Verde'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2.5 kg verse mosselen - 4 el olijfolie - 75 gr doorregen spek - 3
uien - 3 el tomatenpuree - ¼ liter droge witte wijn - 250 gr groene
noedels - Italiaans kruidenmengsel - zout

Bereiding

Kook de mosselen 12 minuten in licht gezouten water, laat ze afkoelen en neem ze uit de schelpen. Snijd ondertussen het spek in dobbelsteentjes en bak het in een grote pan in de olijfolie. Fruit de uiringen in de olie tot ze glazig zijn. Voeg de tomatenpuree toe en laat ze zachtjes meekoken. Kruid met de Italiaanse kruiden. Voeg de wijn en de mosselen toe en laat er even de kook over komen. Kook ondertussen de noedels, laat ze uitlekken en meng ze met de overige ingrediënten.

Mosselen 1

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2-3 personen)

Bereiding

Zet de mosselen (1 zak mosselen in de schelp = 2 kg)) direct na het kopen in handwarm water (20-25°C) met wat zout. Maak in een grote pan een klein beetje olie warm en bak hierin een gesnipperde ui, wat gesnipperde wortel, wat prei en wat peterselie en selderij (of neem een pakje soepgroente). Voeg eventueel wat in stukken gesneden knoflooktenen toe. Laat de mossen uitlekken en spoel ze, terwijl de groente op een zacht vuurtje suddert, in de gootsteen schoon. Haal ze er n voor ?n uit en controleer ze op kapotte schelpen (gooi die weg) en op openstaande schelpen (tik er even tegen, gaat de schelp niet dicht, gooi hem dan weg). Doe alle goede mosselen tegelijk in de pan en zet het vuur zo hoog mogelijk. Voeg eventueel nog een schuitje witte wijn toe. Leg het deksel op de pan en laat de mosselen 5 minuten koken. Schud de pan dan voorzichtig met het deksel erop, of roer voorzichtig een keer (de mosselen die boven liggen, moeten naar onderen). Laat het geheel daarna nog 5 minuten koken; alle schelpen zullen dan wel flink open staan. Eet de mosselen zo uit de pan; zet er een schaal bij voor de lege schelpen. Lekker erbij is een mayonaise yoghurtsaus met knoflook en uitjes. U kunt er ook andere sausjes met verschillende smaken bij maken. Als u mosterd en azijn door elkaar roert en daaraan wat peper toevoegt, heeft u een lekkere dipsaus. Serveer de mosselen met stokbrood of frieten en een salade. Mocht u mosselen overhouden, dan kunt u de volgende dag de resterende exemplaren van hun schelp ontdoen en ze in een koekenpan bakken met:a)roomboter en een teentje knoflook voor Hollandse gebakken mosselen of b) olijfolie, oregano, rozemarijn en minstens 2 tenen knoflook voor mediterrane gebakken mosselen. Mosselpan.Een echte mosselpan heeft een 'pannetje' als deksel. Daardoor kunt u de mosselen makkelijk omschudden. Bovendien dient de dekselpan bij het serveren als verzamelplaats voor lege schelpen. Heeft u geen mosselpan, maar wel een ruime kook of soeppan, dan kunt u deze natuurlijk prima gebruiken. De mosselen dan omleggen met een schuimspaan en voor de lege schelpen een andere schaal op tafel zetten!

Mosselen 2

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Neem een aantal gekookte mosselen in de schelp, breek een helft van de schelp af en leg de gevulde helft op een ovenplaat. Sprenkel hierover wat (olijf)olie, gemengd met wat citroensap, Italiaanse keukenkruiden en wat uitgeperste knoflook. Bestrooi de mosselen voor ze in de oven gaan met wat geraspte kaas en gratineer ze even. Geef er knoflookbrood bij.

Mosselen 3

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 zak mosselen (2 kg.) - 1 glas droge witte wijn of bier - circa 250 gr. verse groenten (wortel, prei, bleekselderij) - 1 ui - 1 teentje knoflook - versgemalen peper.

Bereiding

Spoel de mosselen onder de koude schoon. Gooi kapotte schelpen en schelpen die zich niet binnen 1 minuut sluiten weg, als er een flinke tik met een mes op wordt gegeven. Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten, e gesnipperde ui en de knoflook met wat gemalen peper met de mosselen in een ruime pan. Laat met het deksel op de pan op hoog vuur circa 5 minuten koken en schud in die tijd af en toe om. Gooi schelpen die dicht zijn gebleven weg. Kcal. 225 - vet 10 gr. - eiwit 20 gr. - Kh. 5 gr.

Mosselen 4

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 1 prei - 1 dl witte wijn - ½ bosje selderij - 3 dl visbouillon - 30 gr boter - 40 gr bloem - zout, peper, nootmuskaat - viskruiden - 1 eierdooier - 50 gr geraspte oude kaas - 2 el paneermeel.

Bereiding

Was de mosselen een keer. Was de prei en de selderij en snijd ze in grove stukken. Doe de mosselen in een hoge pan en voeg de prei, selderij en witte wijn toe. Kook de mosselen in 6 minuten gaar, schud ze intussen driemaal op (de mosselen zijn gaar als ze openstaan). Giet de mosselen door een zeef af, vang 3 dl van het kookvocht op en laat het iets afkoelen. Smelt voor de saus de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Voeg het mosselkookvocht toe en blijf roeren tot een gladde gebonden saus ontstaat. Breng de saus op smaak met zout, peper, nootmuskaat en de viskruiden. Roer de eierdooier los, kloep er wat van de saus door en roer dit mengsel weer door de rest van de saus. Neem de mosselen uit de schelp en schep ze door de saus. Verdeel de mosselragout over de schelpen en bestrooi ze met een mengsel van de kaas en het paneermeel. Verwarm de grill voor op 275-285°C en zet de schelpen 3-5 minuten onder de grill tot ze zijn gegratineerd. Noot: wees voorzichtig met zout, omdat het vocht dat uit de mosselen komt, zeer zout is.

Mosselen 5

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Haal de mosselen los, leg elke mossel in een schelpheft en bestrooi ze met geraspte kaas, een beetje paneermeel en peper naar smaak en laat ze onder de hete grill gratineren.

Mosselen 6

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 1 ui - 1 rode en 1 groene paprika - 1 teentje
knoflook - 1 blikje gepelde tomaten - 1 Schep(je) sambal of
chilisaus - bosuitjes - verse koriander.

Bereiding

Saus:Fruit de gesneden ui met de knoflook. Voeg er de gesneden paprika en de gesneden bosuitjes bij en smoor ze even mee. Voeg dan de tomaten en de sambal of chilisaus toe. De mosselen:Kook de schone mosselen in een flinke scheut wijn; schud ze tussentijds af en toe om. Doe wat fijngesneden koriander in de saus. Schenk de saus op de mosselen en schud weer een keer om.

Mosselen 7

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr gekookte mosselen, - zout, peper - 2½ el gezeefde bloem -
1 tl milde paprikapoeder - 40 gr boter - 2 el zonnebloemolie - 2
gesnipperde uien - 2 ragfijn gehakte teentjes knoflook - 1½ el
fijngehakte bladselderij - 3 el niet te fijn gehakte bladpeterselie - 2
limoenen of kleine citroenen.

Bereiding

Spoel de mosselen onder koud stromend water, laat ze goed uitlekken en maak ze met keukenpapier goed droog. Doe de bloem, het paprikapoeder, zout en peper in een plastic zak en schud alles goed tot een mengsel. Doe er dan de mosselen bij en schud tot alle mosselen van een mooi laagje bloem zijn voorzien. Verhit de boter en de olie in een wok en wacht tot het schuim van de boter is weggetrokken. Doe een deel van de mosselen in de wok en strooi er wat van de uien bij. Laat dit, onder regelmatig omscheppen, 4 minuten bakken. Voeg de laatste minuut wat knoflook en selderij toe. Laat de gebakken mosselen op een zeef even uitlekken en strooi er peterse-lie over. Schik de limoen of citroenpartjes erbij. Geef er stokbrood, besmeerd met gezouten boter, of knapperige frieten en een gemengde salade bij.

Mosselen à la Bocuse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 10 gr boter - 200 gr doorregen spek - 300 gr verse champignons - 1 fles Franse rode landwijn - 3 bosjes sjalotten - 3 teentjes knoflook - 4 wortelen - 1 stengel bleekselderie - 1 takje tijm - maïzena - crème fraîche - 1 klein glas cognac - zout - peper - 3 el gehakte peterselie

Bereiding

Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak het in de boter. Blus met circa 1/3 liter wijn. Snijd de knoflook in dunne schijfjes en de wortelen en de sjalotten in reepjes. Doe alles in de pan en laat het koken tot de wortelen gaar zijn (eventueel 2 à 3 minuten voorgaren in de magnetron). Voeg weer 1/3 liter rode wijn, de schoongemaakte en gehalveerde champignons, de selderie en de tijm toe en laat het geheel kort opkoken. Schep de gegaarde selderiestengel uit de pan en leg hem apart. Voeg de schoongemaakte mosselen toe en laat alles circa 15 minuten zacht koken tot de mosselen open staan. Verwarm ondertussen een grote schaal in de oven. Vul de mosselen en de groente in de warme schaal en houd ze verder warm. Giet de laatste 1/3 liter rode wijn bij het kooknat, bind het met maïzena en roer de crème fraîche door. Breng de saus met zout, versgemalen peper en cognac op smaak en giet ze over de mosselen. Gebruik de selderiestengel en de gehakte peterselie om te garneren.

Mosselen à la Springer

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 3 tomaten - 200 gr suikermaïs - 25 gr
roomboter - zout - peper - 25 gr kant en klare kruidenboter - 2
takjes verse peterselie - gemalen Parmezaanse kaas

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Laat de mosselen wat afkoelen en neem ze uit de schelpen. Snijd de tomaten kruisgewijs in en dompel ze afwisselend in kokend en koud water. Verwijder de vellen en snijd de tomaten in stukjes. Stoof de tomatenblokjes in de boter en voeg de maïs toe. Hak de peterselie fijn en roer ze door de kruidenboter. Vul de grootste schelpen met een laagje tomaten -maïs - mengsel. Leg er een mossel op en daarop een klontje kruidenboter. Verwarm ondertussen de oven op 250° voor. Leg de mosselen in vier vuurvaste schalen en bestrooi ze met de Parmezaanse kaas. Zet het gerecht circa 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Mosselen Brabant

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 1 bosje selderie - 2 uien - 3 el olie - ½ l melk
- 125 gr gerookt spek - 4 el zure room - 1 bosje peterselie -
paprikapoeder - peper - zout

Bereiding

Was de selderie en hak ze fijn . Snipper de uien. Breng de helft van de selderie en de helft van de uien met 2 el olie, zout, peper en de melk aan de kook. Voeg de mosselen toe. Leg een deksel op de pan en kook de mosselen tot de schelpen open staan. Fruit ondertussen het in bobbelsteentjes gesneden spek, de rest van de ui en van de selderie in 1 eetlepel olie tot de groenten glazig zijn. Vul de mosselen in een voorverwarmde schaal en houd ze warm. Giet het gezeefde kooknat over het ui spekmengsel en laat het geheel 2 tot 3 minuten koken. Breng dit met paprika, zout en peper op smaak. Roer de zure room en de gehakte peterselie door en giet alles over de mosselen.

Mosselen eenpansgerecht

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

½ literblik gepelde tomaten - 200 gr snelkookrijst - 1
vleesbouillontablet - 1 ui - 1 pakje soepgroente - 2 el boter - 1
teentje knoflook - 400 gr gekookte mosselen - 1 tl tijm, - zout,
peper.

Bereiding

Schenk het tomatenvocht boven een zeef in een maatbeker en vul dit met water aan tot 6 dl. Kook de rijst met het tomatenwater en het bouillontablet. Snijd de tomaten in stukjes. Pel en snipper de ui. Verhit in een braadpan de boter en fruit de ui en de soepgroente ca 3 minuten. Pel de knoflook en pers die erboven uit. Voeg dan de stukjes tomaat, de mosselen en de tijm toe en laat het geheel met het deksel op de pan 10 minuten zachtjes smoren. Schep de rijst door het groente mosselmengsel en breng op smaak met peper en zout.

Mosselen Frère Jacques

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg mosselen - elk 250 gr wortelen en uien - elk 2 bosjes
peterselie en bieslook - enkele takjes tijm - 3 à 4 laurierbladeren -
100 gr roomboter - 3 el bloem - 1 liter droge witte wijn - 2 à 3 cl
anijsaperitief (bijvoorbeeld Pastis) - 3 teentjes knoflook - 2
eierdooiers - zout - peper

Bereiding

Hak de uien en de peterselie grof . Snijd de wortelen in dunne schijfjes en de bieslook in rolletjes. Fruit de wortelen, de uien en de helft van de peterselie en van de bieslook, de tijm en de laurierbladeren in roomboter. Voeg de wijn al roerende toe. Doe de mosselen in de pan en laat ze circa 18 à 20 minuten op een laag vuurtje koken tot ze open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en leg ze in een voorverwarmde schaal. Pers de knoflook uit, roer hem in de saus en laat het geheel nog eens opkoken. Roer de eierdooiers en de resterende kruiden door de saus. Breng dit alles met zout, peper en de anijsaperitief op smaak.

Mosselen gratin - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 100 gr gepelde grijze garnalen - 250 gr verse champignons - 25 cl witte wijn - 3 dl room - 1 dopje saffraan - 1 soeplepel gehakte bieslook - 2 afgestreken soeplepels bloem - peper en zout.

Bereiding

Schrob en was de mosselen met veel water Gooi die met open of gebroken schelpen weg Giet de rest in een grote kookpot en overgiet ze met witte wijn laat ze opengaan op een hevig vuur laten uitlekken en het kookvocht opvangen Filter het kookvocht en breng het aan de kook Tot de helft laten indikken en bewaren. Was de champignons, snijd ze in schijfjes en braad er het water uit in een pan met een beetje boter Smeer een ovenschotel in met boter en schik er de champignons, de grijze garnalen en de mosselen (zonder schelp) in. Laat 50 g boter smelten, bestrooi met bloem en meng alles met de klopper Voeg geleidelijk 1½ dl van het kookvocht toe, net als de room Voeg dan de saffraan, peper en eventueel een snuifje zout toe. Giet deze béchamelsaus over de mosselen, de garnalen en de champignons. Zet alles in een voorverwarmde oven (250°C) en laat een tiental minuten braden Bestrooi dan met gehakte bieslook en dien onmiddellijk op.

Mosselen in 't rood

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 1 grote portie soepgroente - 2 uien - 20 gr
boter - 1 teentje knoflook - 1 fles tomatenketchup (ca 340 gr) - 1
liter witte wijn - zout - 1 snufje suiker - versgemalen peper

Bereiding

Snijd de soepgroente en de uien fijn en fruit ze in de boter in een grote pan. Voeg de uitgeperste knoflook toe. Blus met de ketchup en de wijn. Breng dit alles met de kruiden pikant op smaak. Laat alles op laag vuur circa 10 minuten koken. Voeg de mosselen toe en laat ze circa 15 minuten garen. Dien de mosselen in het hete nat op.

Mosselen in basilicum

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 800 gr tomaten - 5 el olie - zout - peper - 1
bosje basilicum - ½ liter droge witte wijn - 3 el room

Bereiding

Snijd de tomaten kruisgewijs in, blancheer ze in kokend water, schrik ze af, ontvel ze en ontpit ze. Snijd de tomaten in blokjes. Fruit de tomatenblokjes in de verhitte olie en breng ze met zout en versgemalen peper op smaak. Voeg de basilicum, de wijn en de mosselen toe en laat het geheel koken tot de schelpen open staan. Schud daarbij goed om zodat de mosselen gelijkmatig gaar worden. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en neem ze uit de schelpen. Roer de room in het mosselvocht en laat het geheel nog 1 tot 2 minuten koken. Snijd de basilicumbladen met de keukenschaar in smalle repen. Breng alles op smaak en voeg de mosselen weer toe. Strooi de basilicum over de saus en laat er even de kook over komen.

Mosselen in bladerdeeg met bieslook

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg grote mosselen - 20 plakjes diepvries bladerdeeg van 10 x 10 cm - boter - 2-3 el bloem - 2 eidooiers - 250 gr zure room - sap van ½ citroen - 1 bosje bieslook - peper en zout.

Bereiding

Maak de mosselen zorgvuldig schoon en was ze enkele malen in ruim water. Leg ze vervolgens op een bord en plaats dit ca 2 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. De mosselschelpen zijn nu een beetje geopend maar de mosselen blijven rauw. Maak de schelpen, met behulp van een stevig aardappelmesje, verder open, haal er de mosselen uit en vang het sap op. Laat de mosselen uitlekken op een stukje keukenpapier. Bestrooi de tafel met wat bloem en rol de bladerdeegplakjes uit zodat er gemakkelijk 2 mosselen naast elkaar kunnen liggen en er toch nog genoeg ruimte overblijft om het deeg ertussen op elkaar te drukken. Vouw het deeg vervolgens over de mosselen dicht en druk het rondom stevig aan. Steek met een ronde uitsteekvorm (of glas) de mosselen in bladerdeeg uit. Smeer een ovenplaat in met boter, bestrooi ze met wat bloem en plaats er de gevulde bladerdeeggrondjes op. Klop de eidooiers los met 1 el water en bestrijk er de bovenkant van het deeg mee. Laat de bladerdeeggrondjes ca 10 minuten goudgeel kleuren in een voorverwarmde oven van 250 graden. Verwarm ondertussen het mosselsap samen met de zure room en het citroensap en breng de saus op smaak met peper en zout. Was de bieslook en snipper het fijn. Voeg deze snippers, juist voor het serveren, bij de saus. Verdeel de saus over 4 borden en plaats er de mosselen in bladerdeeg op.

Mosselen in champignonroomsaus - Amerika -

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

35 gr boter - 35 gr bloem - 2 dl visbouillon of kookvocht van de mosselen - 1 dl droge witte wijn - 1 dl slagroom - 2 el cognac - 3 el citroensap - 150 gr in plakjes gesneden champignons - 500 gr uit de schelpen genomen gekookte mosselen - zout, peper.

Bereiding

Smelt de boter in een pan en roer er de bloem door. Voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje de visbouillon en de witte wijn toe tot een dikke saus is ontstaan. Roer de slagroom, de cognac en het citroensap door de saus. Voeg de champignons toe. Draai de hittebron laag en laat de champignonsaus 5 minuten zachtjes koken. Roer de mosselen door de saus en verwarm deze even mee. Maak het gerecht op smaak met wat zout en peper.

Mosselen in een knapperig deegjasje

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

(2 personen) 2 eieren - 125 gr bloem - zout, peper - 1 ½ dl
bockbier - 10 takjes peterselie - frituurolie - 500 gr gekookte
mosselen - 1 citroen - 1 limoen.

Bereiding

Klop de eieren los. Zeef er 100 gr bloem boven en voeg zout en peper toe. Klop er zoveel bockbier door tot een luchtig, glad beslag ontstaat. Knip de peterselie erboven fijn. Verhit de frituurolie tot 175°C. Wentel de mosselen door de rest van de bloem, haal ze door het beslag en bak ze in enkele minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitdruipen. Snijd de citroen en de limoen in parten en geef die erbij.

Mosselen in hete saus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 300 gr soepgroente - 1 ui - 20 gr roomboter
- 2 teentjes knoflook - 500 gr tomaten - ¼ liter droge witte wijn - 1
kopje gekruid tomatensap - peper uit de molen - suiker - zout

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Schrik ze kort met koud water af en neem ze uit de schelpen. Maak de soepgroente schoon, was ze en snijd ze fijn . Hak de ui fijn . Fruit de groente met de ui in de hete roomboter. Voeg de fijn gehakte knoflook toe. Dompel de tomaten afwisselend in kokend en koud water, ontvel ze en verwijder de pitjes. Voeg ze bij de andere groenten en laat het geheel goed koken. Blus met de wijn en voeg het tomatensap bij. Breng het gerecht met peper, suiker en zout pittig op smaak.

Mosselen in Kerrie room

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 400 gr room - 1 el grof gehakte verse of
ingelegde groene peperkorrels - 1 el Madras kerriepoeder - 125 gr
uien - 40 gr roomboter - ¼ liter droge witte wijn

Bereiding

Doe de room en de peperkorrels in een steelpannetje en laat het geheel wat inkoken. Schil de uien en snipper ze. Fruit ze in de hete roomboter. Blus met de wijn. Voeg de mosselen toe en kook ze in de gesloten pan tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit het kooknat en leg ze in een grote voorverwarmde schaal. Roer de kerrieroom door het mosselnat, verwarm het nog even en giet het over de mosselen.

Mosselen in oestersaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1½ kg mosselen - 2 lente-uitjes - 1 teentje knoflook - 2 el olie - 20 gr gember - 1 Spaanse peper. Smaakgevers: 1 dl kippenbouillon - 1 el oestersaus - 1 el rijstwijn of sherry - 2 el maïzena.

Bereiding

Was de mosselen tweemaal. Verwijder de mosselen die open zijn. Hak de knoflook en gember fijn. Snijd de lente-ui in stukjes. Vermeng de ingrediënten van de smaakgevers. Verwijder de zaadjes uit de Spaanse peper en snijd de peper in stukjes. verhit 2 el olie in een wok, voeg de knoflook, Spaanse peper, gember en lente-ui toe en roerbak enkele seconden. Voeg de mosselen en smaakgevers toe. Doe de deksel op de wok en kook de mosselen tot ze open zijn (5 minuten). Schud de wok af en toe. Verwijder de mosselen die niet open zijn gegaan.

Mosselen in Pernod roomsaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 2 grote uien - 2 teentjes knoflook - 1 kleine prei - 2 el olijfolie - 2 el Pernod - 2 bekers (à 125 gr) crème fraîche double (45% vet) - zout - witte peper - suiker

Bereiding

Snijd een ui in ringen en snipper de andere ui fijn . Schil het teentje knoflook en hak het fijn . Maak de prei schoon, was hem en snijd hem in dunne ringen. Verhit de olie in een steelpan. Fruit de gesnipperde ui en de knoflook in de olie. Voeg de prei toe en smoor alles al roerende. Blus met de Pernod en de crème fraîche, laat het geheel even opkoken en daarna op een laag vuur zachtjes trekken. Doe de mosselen in een grote pan met water, voeg de uiringen toe, leg het deksel op de pan en laat de mosselen koken tot de schelpen open staan. Vul de mosselen in een voorverwarmde schaal. Zeef het mosselnat en gebruik het gedeeltelijk voor de roomsaus. Breng de saus met zout, peper en suiker op smaak en giet ze over de mosselen.

Mosselen in pikante saus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg panklare mosselen - 3 el azijn - 1 middelgrote gesnipperde ui - enkele takjes peterselie - enkele takjes bladselderij - zout - 4 el mayonaise of slasaus - 2 el goudgele mosterd - 1 el sherry - 1 el citroensap - 4 el zoetzure repen paprika uit een potje - cayennepeper of sojasaus.

Bereiding

Breng in een wijde pan een laagje water aan de kook met de azijn, de ui, peterselie, selderij en ½ el zout. Doe de mosselen in de pan en laat het water in de gesloten pan zo hard mogelijk koken tot alle schelpen open zijn. Zet een vergiet op een kom en laat de mosselen daarin uitlekken. Zeef het kooknat door een fijnmazig zeefje. Roer de mayonaise, de mosterd, de sherry en het citroensap door elkaar en voeg zoveel van het mosselkookvocht toe tot de saus dikvloeibaar is. Laat de repen paprika in een zeef uitlekken. Neem de mosselen uit de schelpen. Schep de paprika met de enigszins afgekoelde mosselen door de saus en voeg naar smaak cayennepeper of soja toe. Garneer het gerecht met een paar mosselschelpen en geef er geroosterd brood bij.

Mosselen in room

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3.5 kg verse mosselen - 2 rode paprika's - 3 uien - 30 gr
roomboter - ¼ liter witte wijn - 1 beker room (250 gram) -
peterselie

Bereiding

Maak de paprika's schoon, was ze en snijd ze in repen. Schil de uien en snijd ze in ringetjes. Fruit de uien en de paprika's in de hete roomboter. Voeg de mosselen, de witte wijn en de room toe en laat alles circa 15 tot 15 minuten zachtjes koken tot de schelpen open staan. Doe de mosselen en de groente in een voorverwarmde schaal en giet het kooknat erover.

Mosselen in tomaat

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg Zeeuwse mosselen - 1 takje lavas of groene selderij - 1 ui - boter - 3 grote tomaten - 1 bosje peterselie 200 g - sojascheuten - olijfolie - 2 teentjes knoflook - 1 el azijn tabasco - peper en zout.

Bereiding

Spoel de mosselen en doe ze in een hoge pan. Maak de lavas en de ui schoon, snipper ze en meng ze onder de mosselen. Kruid met een weinig zout en veel peper. Voeg een klontje boter toe en kook de mosselen op een hoog vuur tot alle mosselen open zijn. Schud ze een paar keer op. Haal het mosselvlees uit de schelpen en houd ze warm in eigen nat. Was de tomaten en pel ze. Halveer ze in de breedte, ontpit ze en laat omgekeerd uitlekken. Spoel en hak de peterselie. Spoel de sojascheuten, droog ze en roerbak ze in wat olijfolie. Pers de 2 teentjes knoflook fijn en meng ze met 3 el olijfolie, een el azijn, 15 druppels tabasco en een mespunt zout. Verdeel deze dressing over de tomaten. Schik deze in het midden van de borden en leg er sojascheuten rond. Schep wat mosselen op de halve tomaten en strooi er rijkelijk peterselie over. Tip De warme mosselen in de koude tomaat zorgen voor een lauwwarme bereiding. Hebt u liever een warme tomaat dan kunt u die een minuutje in de magnetronoven plaatsen of 10 minuutjes in een traditionele oven op 175° C.

Mosselen in tomatenkappertjessaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 2 uien - 1 blik gepelde tomaten (circa 800 gram) - 1 potje kappertjes (circa 40 gram) - witte peper - zout

Bereiding

Voeg de uien fijn en fruit ze in de verhitte olie tot ze glazig zijn. Voeg de tomaten en het sap toe en laat de vloeistof 10 minuten inkoken. Doe de kappertjes in de saus en breng alles met peper en zout op smaak. Voeg de mosselen toe en laat ze 10 tot 15 minuten koken tot de schelpen open staan.

Mosselen in witbier - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) - 1 prei - 100 gr wortel - 2 takjes verse tijm - 2 kg
verse mosselen - 2 dl witbier - 1 dl slagroom - 2 tl dragonmosterd
- Allesbinder.

Bereiding

Maak de prei en de wortel schoon. Snijd de prei in ringen en de wortel in plakjes. Leg ze op de bodem van een grote pan en strooi de tijm erover. Boen de mosselen onder koud water schoon; gooi kapotte mosselen en mosselen die niet dichtgaan weg. Leg de mosselen op de groenten. Schenk het bier over de mosselen en kook ze in ca 8 minuten gaar. Schep de mosselen in een schaal, schep de groenten erover en houd ze warm. Kook het vocht op hoog vuur tot de helft in, roer de slagroom en de mosterd erdoor en kook nog ca 2 minuten in. Bind de saus bij met Allesbinder. Geef de saus apart bij de mosselen. Lekker met Franse frietjes en wortelsalade.

Mosselen met basilicum

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

40 mosselen - 5 el olijfolie - 2 teentjes knoflook - 1 sjalotje - 3
blaadjes basilicum - 1 kleine tomaat - ½ groene paprika - sap van
2 limoenen - peper van de molen - 1 pak grof keukenzout.

Bereiding

Pel en ontpit de tomaat en snijd ze in kleine blokjes. Ontdoe de groene paprika van zaadlijsten en snipper samen met de sjalot heel fijn. Meng in een sauskommetje: olijfolie, peper, limoensap en geperste knoflook. Klop alles goed door elkaar. Voeg er alle kleingesneden groenten en de gehakte basilicum bij. Laat in een grote kookpot op hoog vuur de mosselen volledig opkomen gedurende ongeveer vijf minuten. Schud regelmatig op. Maak op een grote dienschotel een bed van grof zout. Plaats hierop de geopende en nog warme mosselen en verdeel de saus erover. Dien ze onmiddellijk op.

Mosselen met bier - België -

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 2 stengels bleekselderij - 1 prei - 3 takjes
peterselie - 1 el boter - 2 dl De Koninck - peper.

Bereiding

Was de mosselen en gooi kapotte mosselen of mosselen, die zich bij aanraking niet sluiten, weg. Snijd de bleekselderij en de prei in stukjes en hak de peterselie fijn. Smelt de boter in een grote pan en bak op een laag vuur de ui, de bleekselderij en de prei ca 3 minuten. Voeg de peterselie en de mosselen toe. Schenk het bier over de mosselen en laat ze met het deksel op de pan op hoog vuur ca 10 minuten koken. Schud de mosselen af en toe om. Lekker met frites en een frisse salade.

Mosselen met bier en prei - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor de mosselen: 1 kg mosselen -1 ui -2 selderijstengels -1/3 bosje peterselie - 1 dl droge witte wijn peper boter. Voor de afwerking: 1 flesje (33 cl) witte trappist (b.v. Triple van Affligem) - 2 stelen prei - 1 dl room - 50 gr gemalen gruyère - boter.

Bereiding

Maak de ui, de selderijstengels en de peterselie schoon en snijd ze grof. Laat ze in een grote kookpot smoren in wat boter. Maak de mosselen schoon, doe ze bij de groenten en laat afgedekt garen. Doe er de wijn bij en laat goed doorkoken. Laat de mosselen afkoelen en haal ze uit de schelp. Maak de prei schoon, snijd hem in stukjes van 1 cm en laat hem smoren in wat boter. Doe er een half flesje trappist bij en laat 5 minuten garen. Haal de prei door een vergiet en vang het sap op. Kook het samen met de room tot een geboden saus. Leg de prei op 4 aparte schaaltjes of de bodem van een vuurvaste schaal. Schik hierop de mosselen en giet er de saus over. Strooi er wat kaas over en zet even onder de grill. Serveer dit lekkere gerechtje met een witte trappist.

Mosselen met bier witlof en wortelen

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(plus mosterd citroenmayonaise) per persoon 500-750 gr rauwe mosselen in de schelp - 2 struikjes witlof - 2 winterwortelen - 3 takjes tijm - 1 tl peperkorrels - 1 flesje witbier - 600 gr gelijke nieuwe aardappelen - frituurvet of olie - 4 el Zaanse mosterd - ¼ liter citroenmayonaise - 1 citroen.

Bereiding

Was de mosselen en zoek ze uit. (Kapotte mosselen en mosselen die niet meer sluiten, kunt u niet eten. Eenmaal gekookt kunt u deze 'missers' niet herkennen, u moet ze er dus van te voren uithalen). Snijd de groenten: het witlof in 'boogjes', de winterwortelen in reepjes. Was de tijm. Bouw de pan in lagen op, met groenten, mosselen, tijmtakje en wat peperkorrels en schenk tot slot het bier erbij. Dek de pan af, zet hem op hoog vuur, breng de mosselen snel aan de kook, laat ze 15 minuten koken en schud ze af en toe om of leg ze met een schuimspaan af en toe om (alle schelpen moeten open zijn). Boen intussen de aardappelen schoon en snijd ze in parten. Frituur deze met schil goudbruin in olie van 175°C (of frituur ze eerst 5 minuten voor bij 150°C en bak ze dan snel goudbruin bij 180°C). Roer voor de mosterdmayonaise een sausje van de mosterd, mayonaise en 1 el citroenrasp (lekker bij de frieten, maar ook bij de mosselen). Serveer met ijskoud mineraalwater, vermengd met vers citroensap of witbier met een stukje citroen erin.

Mosselen met bouillon aardappelen en dille

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(plus mosterd-dillesaus) per persoon 500-750 gr rauwe mosselen
in de schelp per persoon 250-300 gr krieltjes (geschraapt) 3 stelen
bleekselderij - 1 winterwortel - 1 prei - 6 el verse dille - 3 el witte
peperkorrels - 1 dl visbouillon (vis fond uit pot) - 1 dl appelwijn of
-cider - 1 zakje mosterdsaus - 2 el Zaanse mosterd - 4 el verse
dille - ongesneden witbrood.

Bereiding

Was de mosselen en zoek ze uit. Koop de krieltjes geschraapt en was ze schoon. Snijd de bleekselderij, wortel en prei in smalle reepjes en was ze. Knip het dillegroen fijn. Vul de pan in lagen met groenten, peperkorrels, mosselen, aardappelen en dille (eindig met mosselen). Voeg de visbouillon en de appelwijn of cider toe, sluit de pan, breng de mosselen snel aan de kook en laat ze onder af en toe omleggen of omschudden 15 minuten koken. Bereid voor de mosterd-dillesaus de mosterdsaus volgens de aanwijzingen (vervang eventueel de helft van het water door appelwijn) en roer er extra mosterd en dillegroen bij. Geef er dikke sneetjes vers witbrood bij en een glas appelbronwater of droge witte wijn.

Mosselen met champignons in roomsaus

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 2 uien - 1 groene selderij - ½ kg champignons - ½
l room - 1 dl droge witte wijn - boter - 2 el peterselie - tijm - laurier
- zout - peper.

Bereiding

Doe de mosselen in een kookpan met stukken ui en selderij. kruid met peper, tijm en laurier laat ze op een hevig vuur open koken. Stoof ondertussen de gekruide champignons in een beetje boter. Haal de mosselen uit de schelpen. Zeef het kookvocht en laat inkoken tot de helft. Voeg de room bij en laat opnieuw inkoken tot de helft. Breng eventueel nog verder op smaak en voeg er de mosselen en champignons bij. Laat nog even opwarmen en garneer met grof gesneden peterselie.

Mosselen met citroenmayonaise dipsaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 1 portie soepgroente - 4 uien - 1 theelepel
zwarte peperkorrels - 1 klein laurierblad - ½ liter droge witte wijn -
100 gr mayonaise - 2 el volle yoghurt - 1 onbespoten citroen -
zout - witte peper - suiker

Bereiding

Maak de soepgroente schoon, was ze en hak ze fijn . Schil de uien en snijd ze in ringen. Breng de wijn met het water, de peperkorrels, het laurierblad en wat zout in een grote pan aan de kook. Voeg de soepgroente en de uiringen toe en laat het geheel 10 minuten koken. Doe de mosselen in de pan, leg het deksel erop en kook alles 10 tot 15 minuten tot de schelpen open staan. Roer ondertussen de mayonaise door de yoghurt. Was de citroen, rasp de schil en pers de vrucht uit. Breng de mayonaise met de citroenschil, 2 eetlepels citroensap, zout, peper en suiker op smaak en verdeel ze over 4 schaalpjes.

Mosselen met crème fraîche saus

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 2 uien - 2 kruidnagels - 2 laurierbladeren -
de schil van 1 citroen - 1 liter droge witte wijn - 150 gr crème
fraîche - 2 eierdooiers - 1 bosje dille - peper uit de molen

Bereiding

Schil de uien en steek de kruidnagels erin. Breng de uien met de laurierbladeren, het citroensap en de wijn aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat het geheel circa 15 tot 20 minuten koken tot de schelpen open staan. Leg de mosselen in een voorverwarmde schaal. Roer de crème fraîche in het mosselnat en laat de saus op laag vuur inkoken. Neem de pan van het vuur en roer de eierdooiers en de gehakte dille door de saus. Breng alles met rijkelijk peper op smaak. Giet de saus over de mosselen en garneer met 2 tot 3 takjes dille.

Mosselen met Franse kaas gratin

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - ¼ liter water - 60 gr sjalotjes - 150 gr
Franse kaas met fijn e kruiden (vetgehalte 70%) - 1 el fijn
gesneden basilicum - 2 el slagroom - 200 stevige tomaten - 4 el
witbroodkruimels van brood dat 2 dagen oud is.

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Hak ondertussen de sjalotjes fijn en meng ze met de kaas, de kruiden en de slagroom. Dompel de tomaten afwisselend in kokend en koud water, ontvel en ontpit ze en snijd ze in reepjes. Neem de mosselen uit de schelpen en bewaar de grootste schelpen voor het gratineren. Doe telkens een mossel in een schelphelft, leg er reepjes tomaat bij en bestrijk alles met de kaascrème. Leg de gevulde mosselen op een bakblik, bestrooi ze met de broodkruimels en gratineer het gerecht bij circa 225° in 10 tot 15 minuten in de oven.

Mosselen met Geuze - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 witten van prei - 1 soepselderij - 2 grote uien - 25 gr kervel - 50 gr boter - tijm, laurier - peper, zout - 6 soeplepels mousselinesaus - 4-6 kg mosselen - ½ liter Geuze.

Bereiding

Snijd de prei, selderij en uien fijn en stoof ze met boter. Voeg tijm, laurier toe en bevochtig met water. Kook de groenten gaar (het water moet helemaal zijn verdampt). Schik de mosselen in een kookpot, kruid met peper en zout, bestrooi met de gestoofde groenten en overgiet met de Geuze. Breng het geheel aan de kook, schud de mosselen op en laat ze verder gaar koken. Neem de mosselen uit de pan en houd ze warm. Zeef het kookvocht, bind het met een weinig mousselinesaus en werk af met een beetje gehakte kervel. Haal de mosselen uit hun schaal en overgiet ze met de afgewerkte saus.

Mosselen met groente

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 750 gr gekookte aardappelen in de schil -
40 gr roomboter of boter - 2 uien - zout - peper - 500 gr
vleestomaten - 1 bosje dille

Bereiding

Breng de mosselen in licht gezouten water aan de kook. Temper de warmtebron en laat de mosselen zachtjes gaar koken tot de schelpen open staan. Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes. Verhit de boter in een grote koekenpan en voeg de aardappelen toe. Bak ze tot ze goudgeel zijn en voeg de gesnipperde uien toe. Bestrooi het geheel met zout en peper. Dompel de tomaten afwisselend in kokend en koud water, ontvel ze, snijd ze in vieren en verwijder de pitten. Schrik de gekookte mosselen onder koud water af, neem ze uit de schelpen en voeg ze met de tomaten aan de aardappelen toe. Laat alles nog 5 minuten gaar worden. Breng het gerecht met zout en peper op smaak en bestrooi het met gehakte dille.

Mosselen met groente - Italiaanse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - ½ kopje olijfolie - ½ kg aardappelen - 2 uien
- 2 zucchini's - 4 tomaten - ¼ liter droge witte wijn - ¼ liter water -
tijm - basilicum - zout - peper

Bereiding

Schil de aardappelen en stoof ze 10 minuten in de hete olijfolie. Schil ondertussen de uien en snijd ze in ringen. Was de zucchini's en snijd ze in schijven. Snijd de tomaten kruisgewijs in, blancheer ze en snijd ze in blokjes. Doe de uien, de zucchini's en de tomatenblokjes telkens om de 5 minuten in de pan en laat het geheel zachtjes stoven. Voeg de witte wijn en het water toe en breng met de kruiden op smaak. Doe de mosselen in de pan en laat ze koken tot de schelpen open staan. Roer ondertussen het gerecht voorzichtig met een schuimspaan om zodat de mosselen gelijkmatig gaar worden.

Mosselen met kaas

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 150 gr Roquefort of een andere
blauwgeaderde kaas 1 beker slagroom (200 gr) - 1 eierdooier -
versgemalen peper - wat citroensap - boter

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Prak de kaas met een vork, voeg de room en de eierdooier toe en roer alles tot een papje. Breng het mengsel met peper en citroensap op smaak. Neem de mosselen uit de schelpen en leg ze in een ingevette vuurvaste schaal. Schep de kaascrème over de mosselen en bak het voorgerecht bij een temperatuur van 200° in de oven.

Mosselen met kerrie en saffraan

Menugang Bijgerechten

Soort Zeevruchten

Snel Nee

Keuken

Type Mosselen

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 2 uien - 1 groene selderij - 3 dl room - 1 dopje

saffraan - 1 el kerriepoeder - tijm - laurier - peper - zout.

Bereiding

Laat de mosselen samen met de grof gesneden groenten, tijm, laurier en peper op een hevig vuur open koken. Zeef het kooknat en laat tot de helft inkoken samen met de room. Voeg er de kerrie en de saffraan bij en breng op smaak met peper en zout. Giet over de mosselen en serveer meteen.

Mosselen met knoflook en spek Bretons

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 prei - 1 bosje bladselderij - 4 teentjes knoflook - 2 el (olijf)olie -
50 gr ontbijtspek in blokjes - 3 dl witte wijn - 4 kg mosselen - 2 dl
room - zout, peper.

Bereiding

Hak de prei, selderij en knoflook fijn. Verhit de olie in een grote diepe pan en bak hierin de prei met de knoflook en het spek 5 minuten. Schep de helft in een steelpannetje. Voeg de wijn, de bladselderij (op 2 el na) en de mosselen aan de grote pan toe en kook de mosselen tot ze open staan en gaar zijn. Schep de mosselen in een schaal. Zeef het kookvocht en voeg 3 dl daarvan aan het achtergehouden spek preimengsel toe. Roer de room erdoor en kook de saus tot deze lichtgebonden is. Voeg naar smaak zout en peper toe. Schep de saus over de mosselen en strooi de rest van de selderij erover. Lekker met bruin stokbrood en een salade.

Mosselen met knoflookboter

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 kg mosselen - 1 ui - 175 gr boter - 2 teentjes knoflook - 3 el tijm - paneermeel.

Bereiding

Laat de mosselen met de in grove stukken gesneden ui op een hevig vuur open koken. Haal ze uit hun schelpen en bewaar de onderste schelpen die je verdeelt over 4 ovenvaste schoteltjes. Schik ze mooi in een om heen vast tegen elkaar. Vermeng de boter met de geperste knoflook en de gesnipperde tijm. Leg in elke schelp een mossel met daarop een beetje kruidenboter en bestrooi lichtjes met paneermeel. Zet onder de grill tot ze mooi goudbruin zijn.

Mosselen met kruiden amandelvulling

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - ½ liter witte wijn - ½ liter water - 1 portie
soepgroente - 2 uien - 1 theelepel peperkorrels - 1 theelepel tijm -
1 laurierblad - 50 gr roomboter - 3 eierdooiers - 1 teentje knoflook -
1 bosje peterselie - 2 theelepels basilicum - 2 el geschaafde
amandelen - zout

Bereiding

Maak de soepgroente schoon, was ze en hak ze fijn . Snijd de uien in ringen. Breng de groente in een pan met wijn en water aan de kook. Kruid met peperkorrels, tijm, laurierblad en zout. Voeg de mosselen toe en kook ze tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en schrik ze met koud water af. Verwijder de lege schelphelften. Leg de volle schelphelften op een speciaal mosselbord of op een zoutbedje. Vermeng ondertussen de roomboter met de eierdooiers en de uitgeperste knoflook. Voeg de fijn gehakte kruiden en de geschaafde amandelen toe. Schep het kruiden amandelmengsel over de mosselen en bak het gerecht circa 10 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot het mooi lichtbruin is.

Mosselen met lasagne

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 sneetjes lasagne - boter - 1 kg mosselen - 1 ui - 1 witte selderijtak - 1 takje peterselie - 3 dl room - ½ rode paprika - ½ groene paprika - ½ gele paprika - 8 radijsjes - 1 koffielepel kerriepoeder - 2 el fijngehakte kervel - peper en zout.

Bereiding

Kook de lasagne beetgaar in lichtgezouten water waaraan u een klontje boter hebt toegevoegd. Laat de sneetjes, naast elkaar, op een doek uitlekken. Maak de mosselen zorgvuldig schoon. Pel de ui en snijd hem in ringen. Maak het selderijtakje en de peterselie schoon en snijd beide groenten in stukjes. Doe de mosselen, samen met de groenten en peper en zout, in een kookpan en laat ze gaar worden onder gesloten deksel. Schud ze regelmatig op. Haal de mosselen uit de schelpen en giet het kookvocht door een zeef. Smeer een ovenschaal in met boter. Halveer de sneetjes lasagne en schik 4 vierkantjes op de bodem van de ovenschaal. Leg er, afwisselend, enkele mosseltjes en een lasagnevierkantje op. Eindig met een lasagnevierkantje. Giet er de room over en schuif de schotel ca 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Was de paprika's, verwijder de zaden en de zaadlijsten en snijd ze in piepkleine blokjes. Blancheer deze ca 1 minuut in lichtgezouten water. Giet ze af. Was de radijsjes en snijd ze in fijne julienne. Vermeng deze met de paprikablokjes en laat ze glanzen in 1 el boter. Haal de lasagneschotel uit de oven en schep op 4 borden een lasagnetorentje. Schik er de paprika radijssnippers rond en houd de bereiding warm in een voorverwarmde oven van 100 °C. Schep de room uit de ovenschotel in een pannetje en voeg er het gezeefde mosselvocht aan toe. Laat de saus op een hevig vuur inkoken en breng ze op smaak met het kerriepoeder. Voeg er op het laatste ogenblik de gehakte kervel aan toe. Lepel deze saus over de lasagne.

Mosselen met mosterdbotersaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2-2 ½ kg mosselen - 40 gr boter - 2 grof gesnipperde uien - 2 knoflookteentjes in dunne plakjes - 2 bleekselderijstengels in smalle boogjes - 2 worteltjes in kleine blokjes - 8 grof gesneden takjes peterselie - 2 verkruimelde laurierblaadjes - 4 dl droge witte wijn. Voor de saus: 1-1 ½ el fijne Franse mosterd - 1 ½ el allesbinder - 125 gr ijskoude in 5 stukjes verdeelde (gezouten) boter - zout, versgemalen witte peper - 2 el fijngesneden bieslook.

Bereiding

Spoel de mosselen in ruim koud water. Verwijder kapotte, openstaande en (te) zware exemplaren (met openstaande mosselen is alleen dn niets mis, als ze zich na een tik op de schelpen alsnog sluiten). Doe de mosselen over in een hoge kookpan. Smelt de boter in een kleinere pan. Schep er de uien, de bleekselderij, de worteltjes, de peterselie en de laurier door, leg het deksel op de pan en laat alles 3 minuten zachtjes smoren. Voeg de wijn toe en laat nog 3 minuten koken. Stort de inhoud van de pan dan over de mosselen en schud of schep alles enkele malen voorzichtig om. Breng alles aan de kook, leg het deksel op de pan en laat de mosselen koken tot ze zich hebben geopend (7 minuten). Doe de mosselen over in grote kommen of grote diepe borden. Schenk het in de pan achtergebleven kookvocht door een zeefje in een pannetje en breng het aan de kook. Roer er eerst de mosterd en daarna de allesbinder door. Klop er vervolgens stukje voor stukje de boter door. Neem het pannetje tijdens het kloppen van het laatste stukje boter van het vuur, voeg naar smaak zout en/of peper toe en roer de bieslook erdoor. Dien de saus in eenpersoonskommetjes op. Geef er warm en knapperig (bruin) stokbrood en een eenvoudige groene salade bij.

Mosselen met mosterdmayonaise

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 1 ui - 1 laurierblad - 1 kopje water - 1
mespunt witte peper - sap van 1 citroen - 3 eierdooiers - 1
theelepel mosterd - 4 el kiemolie - 2 el crème fraîche - elk 1 bosje
dragon en kervel

Bereiding

Schil de ui en snijd ze in ringen. Breng ze in een grote pan met het laurierblad en het water aan de kook. Voeg de mosselen toe en bestrooi ze met peper. Laat ze circa 10 minuten met het deksel op de pan koken tot de schelpen open staan. Laat de mosselen afkoelen en verwijder de lege schelphelften. Verdeel de gevulde helften over 4 borden en besprenkel ze met citroensap. Meng de eierdooiers met mosterd en zout. Voeg daarbij de olie druppelsgewijs toe. Voeg de crème fraîche aan het mengsel toe. Roer de gewassen, drooggedekte en grof gehakte kruiden door de mayonaise. Garneer de mosselen en breng op elke schelphelft naast de mossel een toefje mayonaise aan. Bestrooi de mosselen en de mosterdmayonaise met de rest van de gehakte kruiden.

Mosselen met mosterdsaus - gegrilleerd

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 200 gr gekookte ham - 1 zucchini - 100 gr maïs - ½ bosje peterselie - elk 2 el olie en zachte paprikapoeder - 20 gr paneermeel. Voor de saus: 200 gr mayonaise - pittige mosterd naar eigen smaak - 50 augurkjes - 1 bosje dille - zout

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Schrik ze kort met koud water af en neem de mosselen uit de schelpen. Snijd de ham en de zucchini in kleine blokjes. Meng ze met de maïs en vul het mengsel in de schelpen. Zet op elk groentebedje een mossel. Hak de peterselie fijn, meng ze met olie en paprikapoeder en strooi ze over de mosselen. Bedek het geheel met een dun laagje paneermeel. Grilleer de mosselen in de oven tot het paneermeel lichtbruin is. Meng ondertussen de mayonaise met mosterd, fijn gehakte augurkjes en dille. Breng de saus met zout op smaak. Serveer de saus apart bij de gegrilleerde mosselen.

Mosselen met paprika's

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 1 groene, gele en rode paprika - olijfolie - salie - tijm - peper.

Bereiding

Laat de mosselen op een hevig vuur open koken. Was de paprika's en droog ze goed af, verwijder de steeltjes en zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Bak de paprikablokjes al roerend in olijfolie met een snuifje peper en zout en een paar verknipte salieblaadjes. Voeg de paprikablokjes bij de mosselen en schud de pan nog eens flink op. Garneer met een takje salie.

Mosselen met pizzavulling

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - ½ liter witte wijn - ½ liter water - 1 portie
soepgroente - 2 uien - 1 theelepel peperkorrels - 1 theelepel tijm -
1 laurierblad - 2 el tomatenpuree - 2 gepelde tomaten (uit blik) - 1
teentje knoflook - 1 theelepel oregano - 2 el gemalen Parmezaanse
kaas - 2 el olijfolie - zout

Bereiding

Maak de soepgroente schoon, was ze en hak ze fijn . Snijd de uien in ringen. Breng de groente in een pan met wijn en water aan de kook. Kruid met peperkorrels, tijm, laurierblad en zout. Voeg de mosselen toe en kook ze tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en schrik ze onder koud water af. Verwijder de lege schelpheften. Leg de volle helften op een speciaal mosselbord of op een zoutbedje. Snijd ondertussen de tomaten in kleine stukjes en pers de knoflook uit; meng met tomatenpuree en oregano. Verdeel het mengsel over de mosselen. Strooi de kaas over de mosselen en besprenkel het geheel met olie. Gratineer het gerecht in de voorverwarmde oven tot de kaas lichtbruin is.

Mosselen met rode wijnsaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 200 gr champignons - 40 gr boter - 40 gr bloem - ½ liter gezeefd kookvocht van de mosselen of visbouillon - 1 dl rode wijn - 1 gesnipperde ui - ½ el suiker - 1 blad laurier - 1 kruidnagel - peper, zout.

Bereiding

Kook de mosselen met 1 zakje mosselkruiden. Haal het mosselvlees uit de schelp en leg het in een vuurvaste schotel. Zeef het kookvocht en houd dit apart. Kook de schoongemaakte champignons in water met wat zout half gaar. Schep ze uit het vocht en laat ze goed uitlekken. Snijd ze in tweeën en leg ze op de mosselen. Smelt de boter in een pan en doe er, als deze gaat bruisen, de ui, laurier en kruidnagel in. Voeg er als laatste, onder goed roeren met een garde, de bloem aan toe. Laat dit alles gaar worden. Doe er het kooknat of de visbouillon bij en breng het geheel, onder goed roeren, aan de kook. Voeg vervolgens de rode wijn, de suiker en naar smaak peper en zout toe. Giet de saus over de mosselen en de champignons en laat dit alles 5 minuten in een oven van 180°C zachtjes stoven. Serveer met witte rijst en rode wijn.

Mosselen met spaghetti

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2.5 kg verse mosselen - 1 portie soepgroente - 2 uien - 250 ml
water - 750 ml witte wijn - 8 peperkorrels - 500 gr spaghetti - 1 el
olie - 50 gr roomboter - maïzena - zout - peper

Bereiding

Maak de soepgroente schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Schil de uien en snipper ze. Breng het water, de wijn, de soepgroente en de peperkorrels in een grote pan aan de kook en laat het geheel circa 15 minuten zachtjes koken. Voeg de mosselen toe, leg het deksel op de pan en kook alles circa 10 minuten tot de schelpen open staan. Schep de mosselen en de groente met een schuimspaan uit het kooknat en doe alles in een voorverwarmde schaal. Voeg de olie toe, doe de spaghetti in de pan en laat ze 10 minuten koken. Giet het kooknat af en bewaar het. Laat de spaghetti uitlekken en meng ze met de boter. Bind het kooknat, breng het met zout en peper op smaak en serveer het als dipsaus in schaaltes bij het gerecht.

Mosselen met sperziebonen

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 2 el olijfolie - 100 gr doorregen spek - 1 ui -
½ liter halfdroge sherry - ½ liter water - 2 teentjes knoflook - 1.5
kg sperziebonen - zout - peper - 1 bosje peterselie

Bereiding

Snijd het spek en de knoflook in kleine stukjes en hak de ui grof . Bak het spek in de hete olie knapperig. Fruit de ui. Blus met de sherry en het water, voeg er zout en peper toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de schoongemaakte bonen en de knoflook toe. Doe de mosselen na 5 minuten in de pan en laat ze op middelhoog vuur koken tot de mosselen open staan. Roer daarbij af en toe voorzichtig met een schuimspaan om, zodat de bonen uit elkaar vallen. Vul het gerecht in een voorverwarmde schaal. Bestrooi het met de gehakte peterselie en garneer met enkele peterselietakjes.

Mosselen met tomatenknoflooksaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 grote tenen knoflook - 1 ui - 1 blikje tomaatstukjes -
2 el olijfolie - 2 tl Provençaalse kruiden - 300 gr gekookte mosselen
- versgemalen peper - 2 el fijngeknipte bieslook.

Bereiding

Pel en snipper de tenen knoflook en de ui. Bak de knoflook, de ui en de tomaatstukjes 4 minuten in de olie. Voeg de Provençaalse kruiden en de peper toe en schep er op het laatst het bieslook door. Schep de saus door de mosselen en warm nog even door. Lekker met stokbrood.

Mosselen met trappist

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 1 wortel - 1 stengel witte selderij - 1 kleine prei - 1 ui - 1 donkere trappist - 2 dl room - boter - tijm - laurier - zout - peper.

Bereiding

Laat de mosselen met de trappist en de kruiden op een hevig vuur open koken. Fruit ondertussen de gesnipperde groenten in wat boter. Zeef het kookvocht en laat tot de helft inkoken, voeg er de room en de gefruite groenten bij. Kruid de saus en giet ze over de mosselen.

Mosselen met tuinkruiden

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 3 uien - 2 el van volgende kruiden: - peterselie, bieslook, kervel, waterkers, tuinkers, - basilicum en kruizemunt - 1 kleine paprikapoeder - 3 dl room - 1 dl sherry - boter - zout - peper.

Bereiding

Snijd de uien in ringen en fruit ze in boter. Leg er de mosselen op en laat ze open koken op een hevig vuur kruid met peper en zout. Zeef het kookvocht en laat samen met de room en de sherry inkoken tot de helft. Voeg het paprikapoeder, de gesnipperde tuinkruiden en eventueel een snuifje peper en zout bij. Giet deze hete saus weer over de mosselen en laat terug even opwarmen en schud de pan nog even op.

Mosselen met venkel 1

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 20 gr roomboter - 1 grote venkelknol - 2
uien - 2 prei - 2 wortelen - ½ liter vleesbouillon - ¼ liter witte wijn -
¼ liter slagroom - 1 eierdooier - zout - peper

Bereiding

Snijd de venkelknol in blokjes, de uien en de prei in ringen en de wortelen in schijfjes. Fruit alles in de boter. Blus met de bouillon en de witte wijn en breng het geheel aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat ze op middelhoog vuur koken tot de schelpen open staan. Schep de schelpen en de groente met een schuimspaan uit het kooknat en vul alles in een voorverwarmde schaal. Meng de room met de eierdooier en roer het papje door het kooknat. Breng het gerecht met zout en peper op smaak.

Mosselen met venkel 2

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 2 venkels - 2 el Pernod - 3 dl room - 1 tomaat - olijfolie - zout - peper.

Bereiding

Kook de venkel in gezouten water. Laat uitlekken en afkoelen. Laat de mosselen op een hevig vuur open koken en haal ze uit hun schelpen. Zeef het kookvocht. Verwarm de mosselen en de in grove stukken gesneden venkel in een tikkeltje olijfolie. Flambeer met Pernod en blus met het gezeefde mosselnat en de room. Kruid eventueel met peper en zout. Garneer met gepelde reepjes tomaat.

Mosselen met venkel en zeekraal

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

6 kg mosselen - 200 gr zeekraal - 2 venkelknollen - 1 bosje
peterselie - 2 dl droge vermout - 2 el bloem - 20 druppels tabasco
-boter - 2 laurierblaadjes -peper.

Bereiding

Maak de mosselen zorgvuldig schoon. Was de zeekraal en verwijder de vezelige uiteinden. Maak de venkels schoon, verwijder de binnenste bladeren en de harde kern. Snijd ze vervolgens in blokjes van ca 1 cm dik. Was de peterselie en snipper hem fijn. Vermeng de vermout met de bloem en de tabasco. Plaats een stoommandje in de stoempot met ventiel. Schep de helft van de mosselen, de zeekraal, de venkel, de peterselie en de vermoutmengeling in de stoempot, voeg er een beetje boter, een laurierblaadje en wat peper aan toe en sluit hem af. Breng de pot op een hoog vuur onder druk, draai het vuur uit en wacht tot de pot kan geopend worden. Schep de mosselbereiding in een schaal en houd ze warm in een oven van 95 graden. Maak vervolgens de rest van de mosselen klaar.

Mosselen met wijn venkel en tomaat

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(plus olijvenboter en pesto dipsaus) - per persoon 500-750 gr
rauwe mosselen in de schelp - 2 venkelknollen - 4 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree - 2 el olijfolie - 2 dl droge witte wijn - 6
takjes verse oregano (of 2 el gedroogd) - 4 rijpe vleestomaten of
Italiaanse pruimtomaten - 150 gr (gezouten) roomboter - 75 gr
zwarte olijven zonder pit - peper uit de molen - tomaten pesto - 1
-2 ciabatta-brood

Bereiding

Was de mosselen en zoek ze uit. Maak de venkelknollen schoon en snipper ze. Pel de knoflookteentjes, maar laat ze heel. Fruit de venkel en de knoflook zachtjes in de mosselpan in olijfolie. Warm de tomatenpuree even mee. Voeg de wijn toe en breng het geheel aan de kook. Schep de mosselen en de oreganotakjes erdoor, breng ze aan de kook laat ze en 15 minuten koken (af en toe omleggen of omschudden). Kruis intussen de tomaten in, dompel ze even in kokend water en ontvel ze. Snijd het vruchtvlees in blokjes en schep dit de laatste 5 minuten bij de mosselen. Laat voor de olijvenboter de roomboter zacht worden. Hak de olijven klein en meng ze met wat peper door de boter. Verdun voor de pesto dipsaus per persoon 1 el tomaten pesto met wat mosselkookwater en zet dit in kleine schaaltjes bij de borden. Bak het ciabatta-brood een paar minuten in een hete oven. Serveer de mosselen met het brood, de olijvenboter en de pesto-saus. Lekker met een glas koele witte wijn aangelengd met sprankelend bronwater of alcoholarm bier.

Mosselen met witlof en tomaat

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 kg mosselen - 2 dl droge witte wijn - 1 dl madera - 3 tomaten - 2 stronkjes witlof - tijm - zout - peper.

Bereiding

Snijd de tomaten in blokjes en snipper de witlof op enkele blaadjes na (voor de garnituur). Laat de mosselen met de witte wijn, de madera, de kruiden en de witlofsnippers op een hevig vuur open koken. Voeg erop het laatste moment de tomaatblokjes bij. Serveer de mosselen in een bloem van rauwe witlofblaadjes

Mosselen paprikasalade

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

750 gr gekookte mosselen - 2 uien - 1 rode en 1 groene paprika -
zout, peper - het sap van 2 citroenen - 4 el slaolie - enkele
blaadjes sla.

Bereiding

Snijd de uien in smalle ringen en de paprika's in repen. Kruid dit met zout, peper en citroensap en laat het geheel 1 uur intrekken. Voeg de slaolie toe, meng alles goed en schep de salade op een bedje van slabladeren.

Mosselen pastagerecht 'Boston'

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - ½ liter water - 250 gr groene noedels -
30 gr boter - 1 teentje knoflook - 1 gesnipperde ui - 300 gr
champignons - 2 bosjes peterselie - zout - peper - uienpoeder

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Kook ondertussen de noedels eveneens in gezouten water. Gooi het water weg, schrik de noedels af en laat ze uitlekken. Verhit de boter in een pan en fruit de knoflook, de uisnippers, de champignons en de gehakte peterselie. Blus met het mosselnat en laat alles nog even opkoken. Neem de mosselen uit de schelpen en voeg ze met de noedels aan het mosselnat toe. Laat er even de kook over komen en breng het gerecht op smaak.

Mosselen van Sint Anneke - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

6 kg mosselen - 1 fles droge witte wijn - 1 takje verse tijm - 3 grote uien - 1 bussel selder - enkele takjes lavas - 100 gr kervel - 50 gr peterselie - bieslook - peper, zout.

Bereiding

Neem een diepe kookpot met een stevige bodem. Smelt een klontje boter en stoof de in ringen gesneden uien en de fijngesneden selderstengel. Houd het seldergroen apart. Stoof de uien en de selder zachtjes zonder dat ze bruin worden. Doe er dan tijm bij. Giet vervolgens wat wijn in de pot, doe er de mosselen bij en giet er nog wat wijn over. Vul aan met mosselen tot de pot vol en de fles leeg is. Kook de mosselen en schud ze regelmatig op. Snipper intussen het seldergroen, de lavas en de bieslook fijn. Giet, als de mosselen zijn gekookt, het mosselvocht voorzichtig over in een kleinere pan. Bind het vocht met een roux van boter en bloem en breng het zachtjes aan de kook. Strooi er de fijngesnipperde groenten over en roer nog even, maar laat de saus niet meer inkoken. Verdeel de mosselen over de borden en giet er de saus over. Dien onmiddellijk op. Geef er brood bij.

Mosselhachee

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

100 gr boter - 4 uien - 600 gr gekookte mosselen - 3 dl visbouillon
- 2 el azijn - 1 laurierblaadje - 2 kruidnagels - zout, peper - ½ el
maïzena.

Bereiding

Snijd de uien in ringen. Verhit de boter en fruit de ui hierin 7 minuten. Bak de mosselen kort mee. Doe de bouillon, de azijn, het laurierblad en de kruidnagels erbij en laat 30 minuten zacht koken. Verwijder de laurier en de kruidnagels en bind de hachee met de aangelengde maïzena. Lekker met rijst en rode kool met appeltjes.

Mosselkronen op Breugheliaanse wijze - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

125 gr rijst - 2 kg mosselen - 8 Sint-Jakobsschelpen - 1 ui - 1 selder - sjalotten - boter - 1 fles Rodenbach bier - 1 eigeel - room - saffraan.

Bereiding

Kook de mosselen op zeemanswijze: Hak de ui, selder en sjalotten fijn en stoof ze in boter. Voeg de mosselen toe en overgiet ze met Rodenbach bier (hoeveelheid: driemaal het gewenste volume kookvocht). Giet de gekookte mosselen vervolgens af en haal ze uit de schelp. Maak van de rest van het kookvocht en het bier met 1 eigeel en room een gebonden saus en parfumeer met saffraan. Kook de rijst en doe hem in een savarinvorm. Bak de rijst even in de oven en stort hem dan op een ronde schotel. Schik de mosselen schikken in het midden en garneer het geheel met de gepaneerde en gefruite Sint-Jakobsschelpen rond de rijstkrans.

Mosselovenshotel

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 el olijfolie - 1 fijngesneden ui - 2 geperste teentjes knoflook - 250 gr rijst - 3 ontvelde tomaten in partjes - 2 el pesto - zout, peper - 1 ½ dl kippenbouillon (van tablet) - 400 gr gekookte mosselen - 3 el paneermeel - 5 el fijngesneden kruiden (peterselie en basilicum) - 60 gr geraspte licht belegde kaas - een ovenvaste schaal met deksel.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de olie en bak de ui 5 minuten. Roer er de knoflook, rijst, tomaten, pesto, zout en peper door en bak ze 5 minuten mee. Schenk de bouillon erover en doe het mengsel over in een ovenschaal. Dek de schaal af (met deksel of aluminiumfolie) en bak het gerecht 20 minuten in het midden van de oven. Neem de schaal uit de oven en verdeel er de mosselen over. Meng het paneermeel, de peterselie, de basilicum en de kaas en strooi die over de mosselen. Bak het gerecht zonder deksel nog 10-15 minuten in de oven tot de kruidige laag mooi krokant is geworden.

Mosselpasteitjes 'Windsor'

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

½ kg verse mosselen - elk ¼ liter droge witte wijn en water - 4
kant en klare bladerdeegpasteitjes - 2 hardgekookte eieren - 2
sjalotjes - 1 eierdooier - elk 1 el gehakte peterselie en dille - 2
blaadjes gehakte munt - 4 el grof gemalen Edammer kaas - witte
peper - zout - citroensap - vloeibare zoetstof

Bereiding

Kook de mosselen circa 10 minuten in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Snijd de harde eieren in kleine blokjes, hak de uien fijn . Meng dit met de eierdooier en de kruiden en breng de massa met zout, peper, enkele druppels citroensap, zoetstof en een scheutje wijn op smaak. Bak ondertussen de pasteitjes in de oven voor. Neem de mosselen uit de schelpen en meng ze met het eikruidenmengsel. Vul de pasteitjes, bestrooi ze met de kaas en gratineer ze circa 5 tot 8 minuten in de oven.

Mosselpotje

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

4 middelgrote uien - 800 gr gekookte mosselen - 2 teentje knoflook
of naar smaak meer - Versgemalen peper, zout - 3 el kerriepoeder
of naar smaak meer - 3-4 el bloem - 1/8 liter slagroom - ¼ liter
crème fraîche - wat mosselkookvocht of een beetje visbouillon -
peterselie.

Bereiding

Snipper de uien grof en bak ze in een wok goudgeel. Voeg de knoflook en de kerrie toe, fruit de kerrie op hoog vuur even aan en strooi er dan de bloem over. Bak de bloem gaar en voeg al roerend de slagroom en de crème fraîche toe. Voeg, als de saus iets te dik is, wat mosselkookvocht of bouillon toe. Schep de mosselen erdoor en blijf voorzichtig roeren tot alles door en door heet en gaar is (5 minuten). Breng op smaak met versgemalen peper en zout en bestrooi met fijngehakte peterselie.

Mosselragout

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Fruit 1 gesnipperde sjalot met 4 in plakjes gesneden worteltjes 5 minuten in 15 gr boter. Voeg de inhoud van een blik kalfsragout (425 gr), 1 tl oregano en een paar druppels tabasco toe, verwarm dit al roerend en schep er wat gekookte mosselen door. Verdeel de ragout over 4 verwarmde ragoutbakjes en serveer direct.

Mosselragout, zoetzuur

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 125 gr gepelde garnalen - 2 augurken (150 gr) - 2 el roomboter - 200 gr champignons uit blik - 100 gr zilveruitjes - 1 el bloem - ¼ liter heet water - dragonbladeren - witte peper - zout - suiker - dille

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Snijd de augurken in schijfjes. Fruit de augurken, de champignons en de zilveruitjes in de hete roomboter. Stuif er wat bloem over en giet er water bij. Laat alles circa 7 minuten koken. Voeg het zout, de peper en de dragonbladeren toe. Breng dit met suiker op smaak. Neem de mosselen uit de schelpen en doe ze met de gepelde garnalen in de pan. Laat er even de kook over komen en breng het gerecht op smaak.

Mosselsalade - Caribische

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - enkele blaadjes sla - 2 bananen - 3
ananasschijven - 1 klein blikje mandarijnen - 2 el citroensap - 6 el
olie - zout - peper - kant en klare pepersaus - 3 el cognac -
geschaafde amandelen

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Schrik ze met koud water af, neem ze uit de schelpen en dep ze droog. Beleg een slakom met de blaadjes sla. Meng de mosselen, de in plakjes gesneden bananen, de ananasstukjes en de mandarijnen en doe ze in de slakom. Roer de overige ingrediënten tot een pikante saus. Schenk de saus net voor het opdienen over de mosselsalade en schep ze voorzichtig door de mosselen.

Mosselsalade - eenvoudig

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1½ kg verse mosselen - ¼ liter gezouten water - 1 ui (50 gr) - enkele peperkorrels - 200 gr prei - 200 gr wortelen - 2 el droge witte wijn - 1 el citroensap - 1 tl kerriepoeder - uienpoeder - 2 el mayonaise (50% vet) - 1 el crème fraîche - 1 el magere yoghurt - zout, peper - vloeibare zoetstof - enkele blaadjes sla.

Bereiding

Snijd de ui in ringen en breng die met de peperkorrels en de mosselen in het zoute water aan de kook tot de mosselen open staan. Haal de mosselen met een schuimspaan uit het kooknat en doe ze in een schaal. Maak de prei en de wortelen schoon en was ze. Snijd de prei in stukjes en de wortelen in fijne repen (la julienne). Kook de groenten 5 minuten in het mosselkooknat en giet ze af. Bereid een marinade van de witte wijn, het citroensap, de kerrie, het uienpoeder, de mayonaise, de crème fraîche en de magere yoghurt een marinade en breng die met de kruiden pikant op smaak. Neem de mosselen uit de schelpen. Beleg 4 borden met enkele gewassen en drooggedepte blaadjes sla en de mosselen en schenk de saus over de salade.

Mosselsalade - Fijne

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr gekookte mosselen - enkele spinaziebladeren - 3 tomaten -
1 bosje radijs - 1 ui - 1 el olie - kruidenazijn - zout - witte peper - 1
mespunt tijm - 1 bakje tuinkers

Bereiding

Was de tomaten en de radijsjes, dep ze droog en snijd ze in plakjes. Schil de ui en snijd ze in ringen.
Was de spinaziebladeren voorzichtig en laat ze uitlekken. Meng de tomaten, de radijsjes, de ui, de
spinaziebladeren en de mosselen in een kom. Bereid met de olie, de azijn en de kruiden een marinade en
giet deze over de ingrediënten. Was de tuinkers, dep ze droog en hak ze grof . Strooi ze over de
salade.

Mosselsalade - Mediterrane

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

400 gr gekookte mosselen - 1 blikje tonijn - 10 gevulde olijven - 3
tomaten - 1 rode ui - 2 à 3 el sladressing - 1 kleine krop sla

Bereiding

Giet het vocht van de tonijn af. Leg de vis en de mosselen in een schaal. Snijd de olijven, de tomaten en de ui in schijfjes. Schenk de sladressing over de ingrediënten en meng alles voorzichtig. Was de krop sla en schep de blaadjes sla door de salade.

Mosselsalade - Pikante

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 3 teentjes knoflook - 2 wortelen - 2 prei -
1 liter bouillon (tablet) - ¼ liter droge witte wijn - 1 bosje sjalotten -
400 gr champignons - 2 sinaasappelen - 3 el olie - 3 el citroensap
- zout - peper - suiker - 1 el gemengde gehakte kruiden

Bereiding

Snijd de knoflook en de prei in stukjes en de wortelen in schijfjes. Breng de bouillon met de wijn aan de kook. Doe de groente en de mosselen in de pan en laat alles circa 10 tot 15 minuten koken tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit het kooknat en laat ze afkoelen. Was de sjalotten en maak de champignons schoon. Snijd de sjalotten in fijn e ringen en de champignons in dunne plakjes. Schil de sinaasappelen en deel ze in partjes. Verwijder de omringende huid van de partjes. Vang het uitlekkende sap op. Meng de mosselen met de voorbereide ingrediënten. Bereid met de olie, het citroensap, het uitgelekte sinaasappelsap, zout, peper en suiker een saus. Schenk de saus over de salade, schep de kruiden erdoor en laat alles ongeveer 30 minuten trekken.

Mosselsalade - Zweeds

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 teentje knoflook - 8 el. olie - 4 el. wijnazijn - zout, peper - 1 krop
sla - 300 gr gaffelbitter in dillensaus - 2 potjes zure mosselen - 2
sjalotten met groen - 2 appels - 6 in de schil gekookte aardappelen
- 3 hardgekookte eieren - 1 doosje tuinkers.

Bereiding

Snijd de knoflookteen in de lengte door en wrijf hiermee de schaal in die u voor de salade wilt gebruiken. Roer de olie, azijn, zout en peper in diezelfde schaal tot een marinade. Was de sla en maak er brede repen van. Laat de gaffelbitter en de mosselen op een zeef uitlekken. Hak de uien met het groen zeer fijn. Schil de aardappelen en de appels en hak ze fijn. Doe alle ingrediënten in de marinade en schep ze voorzichtig om. Garneer voor het serveren met partjes ei en tuinkers.

Mosselsalade met kruiden

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr gekookte mosselen - 2 el citroensap - zout - 1 mespunt
cayennepeper - 4 el olijfolie - van elk 1 el gehakte kruiden
(bieslook, peterselie, dille en tuinkers) - enkele blaadjes sla.

Bereiding

Bereid uit het citroensap, de cayennepeper en de olie een marinade. Meng de mosselen met de marinade en laat alles goed intrekken. Schep net voor het opdienen de kruiden erdoor en leg de mosselsalade op een bedje van slabladeren.

Mosselsalade met radicchio en champignons

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

300 gr gekookte mosselen - 300 gr radicchio (rode sla) - 150 gr champignons - het sap van 1½ citroen - 1 eierdooier - 3 el olie - 2 tl pittige mosterd - 2 tl tomatenketchup - 1 teentje knoflook - versgemalen peper, zout - een scheutje Worcestersaus en een scheutje witte wijn.

Bereiding

Meng de mosselen met de in dunne reepjes gesneden radicchio en de in plakken gesneden champignons en besprenkel alles met enkele druppels citroensap, zodat de champignons niet bruin verkleuren. Klop de eierdooier met de olie, zoals voor het bereiden van mayonaise en voeg de rest van het citroensap, de mosterd, de ketchup en de uitgeperste knoflook toe. Breng de saus met peper, Worcestersaus, witte wijn en zout op smaak en schenk haar over de salade.

Mosselsalade van de tuinder

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

400 gr gekookte mosselen - 1 bakje tuinkers - 1 krop sla - 1 tomaat
- 4 dunne plakken ontbijtspek - 4 eieren - 10-20 gr roomboter -
zout, grof gemalen peper.

Bereiding

Meng de mosselen met de helft van de grof gehakte tuinkers. Was de blaadjes van de krop sla, laat ze goed uitlekken en leg ze in 4 schalen. Leg de mosselen op het slabedje. Bak de plakken ontbijtspek in een pan zonder vet mooi knapperig en haal ze uit het vet. Bak de eieren in het hete spekvet, breng ze met zout en peper op smaak en leg ze samen met het spek op de mosselsalade. Was de tomaat en snijd hem in partjes. Garneer de salade met de tomatenpartjes en de rest van de tuinkers.

Mosselschotel

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 dl droge witte wijn - 1 takje tijm - 1 verkruid laurierblaadje - 6
fijngehakte takjes peterselie - 2 kg schoongemaakte mosselen - 3
gesnipperde sjalotjes - 25 gr boter - 1 tl kerrie (of saffraan) -
cayennepeper - 2 ½ dl crème fraîche - 2 eierdooiers.

Bereiding

Breng de wijn met de tijmblaadjes, laurier en peterselie op hoog vuur aan de kook, voeg de mosselen toe en kook ze al omschuddend 6 minuten tot alle schelpen open zijn. Neem ze met een schuimspaan uit de pan. Laat het kookvocht tot de helft inkoken en zeef het dan. Fruit de sjalotjes 2 minuten in de boter. Voeg het mosselvocht toe, breng het aan de kook, laat 1 minuut doorkoken en zeef het boven een grote pan. Voeg de kerrie, een snufje cayennepeper en 100 gr crème fraîche toe en laat 1 minuut doorkoken. Klop de eierdooiers met de rest van de crème fraîche los, voeg 2 el van de hete vloeistof toe en schenk het mengsel terug in de grote pan. Voeg de mosselen toe en verwarm alles omscheppend 1 minuut door en door (laat niet koken). Verdeel de mosselen met de saus over 4 borden en serveer er stokbrood en een gemengde salade bij.

Mosselsoep - Amerikaanse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - 2 el arachideolie - 75 gr doorregen spek - 2 uien - 500 gr aardappelen - 1 portie soepgroente - 1 liter water - 1 blikje maïs korrels - 1 laurierblad - zwarte peper - 125 gr slagroom - 1 kopje melk - 1 glas droge Californische witte wijn - 1 bosje dille

Bereiding

Snijd het spek in blokjes. Bak het in een grote pan met de arachideolie aan. Snijd de uien, de prei en de selderie in stukjes en de wortelen in schijfjes en stoof de groente circa 10 minuten in de pan mee. Voeg het laurierblad, het water en zout en peper toe. Doe het deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep in de mixer of stamp ze fijn . Voeg de maïs en de gewassen mosselen toe en kook alles circa 15 minuten tot de mosselen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en schrik ze even met koud water af. Neem de mosselen uit de schelpen en doe ze terug in de soep. Roer de bloem, de room en de melk tot een papje. Bind de soep met dit papje en laat er even de kook over komen. Breng de soep met zout, peper en wijn op smaak. Was de dille, hak ze fijn en roer ze door de soep.

Mosselsoep - Friese

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 300 gr bloemig kokende aardappelen - ½ liter water - 75 gram knolselderie - 125 gr wortelen - 4 sjalotjes - 20 gr roomboter - ½ liter droge witte wijn - 2 eierdooiers - 1/8 liter room - zout - vers gemalen witte peper - gemalen saffraan - nootmuskaat

Bereiding

Schil de aardappelen, snijd ze in dobbelsteentjes en kook ze gaar. Maak de selderie en de wortelen schoon. Snijd de selderie in dobbelsteentjes en de wortelen in schijfjes. Snijd de sjalotjes in ringen en houd de bieslookachtige bladeren achter. Fruit de groenten in de roomboter tot ze glazig zijn. Doe de mosselen in een pan, voeg de wijn erbij en laat het geheel 10 tot 15 minuten koken. Pureer ondertussen de aardappelen met het kooknat en bind met de 2 eierdooiers. Klop de slagroom halfvast. Snijd het groen van de sjalotjes in ringetjes. Neem de mosselen uit de schelpen en meng ze met het kooknat onder de aardappelpuree. Breng de soep met zout, peper, saffraan en nootmuskaat op smaak. Roer de room in de soep en garneer met het groen van de sjalotjes.

Mosselsoep - gevuld

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 150 gr schelpjes (noedels) - zout - 1 prei
- 2 wortelen - 2 el olie - 1 liter visbouillon - 150 gr erwten uit de
diepvries - 150 gr garnalen - peper - 2 el gehakte peterselie

Bereiding

Breng in een pan een bodempje gezouten water aan de kook. Voeg de mosselen toe en kook ze tot de schelpen open staan. Schrik de mosselen kort met koud water af en neem ze uit de schelpen. Snijd de prei in stukjes en de wortelen in schijfjes. Verhit de olie in een pan en fruit de groente. Blus met de visbouillon en breng het geheel aan de kook. Voeg de erwten en schelpjes toe en laat alles 10 minuten koken. Voeg voor het einde van de kooktijd de garnalen en mosselen toe. Breng het gerecht met peper op smaak en bestrooi het met de gehakte peterselie.

Mosselsoep - Snelle fijne

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gram gekookte mosselen - 1 blikje tomatensoep - 1 blikje champignonsoep - 125 gr garnalen - 2 kopjes koffiemelk - zout - witte peper - verse peterselie

Bereiding

Meng de tomatensoep, de champignonsoep en de koffiemelk en breng alles aan de kook. Doe de mosselen en de garnalen in de kokende soep. Nu niet meer koken. Breng de soep met zout en peper op smaak en bestrooi ze met de gehakte peterselie.

Mosselsoep - Spaanse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr gekookte mosselen - 4 uien - 2 teentjes knoflook - 4 el olie -
500 gr ontvelde tomaten - zout - peper - suiker - 15 druppels
tabasco - elk 1 mespunt tijm en oregano - ½ liter witte wijn - 20
gevulde Spaanse olijven - 1 glas sherry - ½ bosje bieslook - ¼
liter crème fraîche

Bereiding

Maak de uien schoon en snipper ze fijn ; pers de knoflook uit. Fruit de uien en de knoflook in de hete olie. Voeg de tomaten, 1 kop water en de kruiden toe en laat het geheel 15 minuten koken. Vul op met witte wijn en voeg de mosselen toe. Snijd de olijven in schijfjes, hak de bieslook fijn en roer alles in de soep. Breng de soep op smaak en roer er de crème fraîche onder.

Mosselsoep 'Elzas'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 100 gr sjalotten - 100 gr wortelen - ruim
½ liter vleesbouillon - ¼ liter zurige witte wijn - zout - witte peper -
60 gr roomboter - 60 gr bloem - 100 gr champignons - 4 el room -
1 bosje dille

Bereiding

Hak de schoongemaakte sjalotten fijn . Maak de wortelen schoon en snijd ze in schijfjes. Breng de bouillon met wijn, zout en peper aan de kook. Voeg de sjalotten, de wortelen en de schoongemaakte mosselen toe. Laat het geheel 8 tot 10 minuten koken tot de schelpen open staan. Verhit ondertussen de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en blus met een deel van het kooknat. Giet het overige nat weg. Voeg de schoongemaakte, gewassen en fijn gesneden champignons toe en laat alles circa 10 minuten zachtjes koken. Neem ondertussen de mosselen uit de schelpen en doe ze in de soep. Breng het gerecht op smaak, voeg de room toe en strooi er de gehakte dille over.

Mosselsoep 'Manhattan Clam Chowder' - Amerikaanse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 2 liter water - 4 uien - 300 gr
bleekselderie - 1 kg tomaten - 250 gr wortelen - 350 gr spek - 3 el
gehakte peterselie - 1 theelepel tijm - 1 groot laurierblad - zout -
peper - 250 gr aardappelen

Bereiding

Doe de mosselen in het kokende, licht gezouten water. Laat ze circa 10 minuten koken tot de schelpen open staan. Giet het kooknat af en bewaar het. Laat de mosselen afkoelen. Schil ondertussen de uien en hak ze fijn. Maak de bleekselderie en de wortelen schoon en snijd ze in schijfjes. Blancheer de tomaten, ontvel ze en snijd ze in vieren. Snijd het spek in blokjes. Fruit het spek en de uien in een pan, voeg de andere groente toe en stoof alles zachtjes. Blus met het kooknat en breng het gerecht met de tijm, het laurierblad, zout en peper op smaak. Voeg de geschilde en in stukjes gesneden aardappelen toe en laat alles 1 uur zachtjes koken. Voeg de mosselen toe en laat de soep nog eens kort opkoken. Roer de peterselie onder.

Mosselsoep 1 - Catalaanse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 2 el olijfolie - 1 ui - 4 tomaten - 1 liter
vleesbouillon - 4 geroosterde sneetjes stokbrood - 1 glas cognac
(2 cl) - 2 teentjes knoflook - zout - peper - kaneel - 1 bosje
peterselie - 150 gr geraspte kaas

Bereiding

Kook de mosselen in een grote pan met een bodempje water tot alle schelpen open staan. Neem de mosselen met een schuimspaan uit de pan en bewaar het kooknat. Verhit de olie in een grote pan en stoof de gehakte uien en de eveneens gehakte tomaten. Voeg het kooknat toe en vul het met ze veel bouillon op dat u genoeg heeft voor 4 borden. Laat het geheel nog eens opkoken. Voeg de cognac en de geroosterde sneetjes stokbrood toe en roer alles om. Stamp de knoflook met wat zout, kaneel, peper en de gehakte peterselie in een vijzel. Doe er een beetje kooknat van de soep bij en giet alles weer terug in de pan. Neem de mosselen uit de schelpen en doe ze eveneens in de pan. Schep alle ingrediënten door elkaar, laat er even de kook over komen en roer de geraspte kaas door de soep.

Mosselsoep 2 - Catalaanse

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 1 verse inktvis van circa 500 gr - 500 gr visfilet - 125 gr grote garnalen - 2 uien - 2 teentjes knoflook - 100 gr rookvlees - 500 gr vleestomaten - 2 groene paprika's - 40 gr roomboter - 50 gr gemalen amandelen - 1 laurierblad - 1 mespunt saffraanpoeder - ¼ liter droge witte wijn - ¼ liter water - 1 blik artisjokhartjes - zout - witte peper

Bereiding

Spoel de inktvis goed af onder stromend koud water, verwijder de ingewanden en de inktzak. Keer de mantel binnenste buiten en verwijder stukjes kraakbeen. Snijd de mantel in ringen en de tentakels in kleine stukken. Was de visfilets, dep ze droog, snijd ze in blokjes en besprenkel ze met citroensap. Schil de uien en de knoflook en hak ze fijn. Snijd het rookvlees in dobbelsteentjes. Snijd de tomaten kruisgewijs in, blancheer ze, ontvel ze, verwijder de pitjes en snijd ze in blokjes. Ontpit de paprika's en snijd ze in blokjes. Verhit de roomboter en fruit al roerende de uien, de knoflook en het rookvlees. Voeg de amandelen, de paprika's, de tomaten, het laurierblad, de saffraan, de wijn, het water en de mosselen toe en laat alles opkoken. Kruid de inktvis, het visfilet, de garnalen en de in vieren gesneden artisjokharten met zout en peper. Doe ze in de pan en laat alles 20 minuten gaar worden. Breng het met zout, peper en citroensap op smaak.

Mosselsoep met room

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg verse mosselen - ¼ liter droge witte wijn - ½ liter
vleesbouillon - 1 ui - 1 bosje selderie - 1 mespunt kurkuma - 1
laurierblad - 1 theelepel zetmeel - 1 beker slagroom - 1 teentje
knoflook - 1 eidooier - 1 glas cognac - zout

Bereiding

Breng de wijn, de bouillon, de in vieren gedeelde ui, de fijn gesnipperde selderie, de kurkuma en het laurierblad aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat alles 8 tot 10 minuten koken tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en verwijder de schelpen. Maak met het zetmeel en de room een papje. Voeg dit al roerende aan de vloeistof toe. Laat het geheel opkoken en meng de mosselen erdoor. Haal de pan van het vuur. Vermeng de eidooier met de cognac en voeg aan de soep toe. Breng de soep met zout op smaak. Niet meer koken.

Mosselsoep met selderie

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - ¼ liter witte wijn - 1 ui - 400 gr

bleekselderie - 10 gr roomboter - 100 gr langkorrelige Amerikaanse

rijst - zout - ¼ liter room - 1 pakje saffraandraden - 1 eierdooier

Bereiding

Breng de wijn in een grote pan aan de kook. Doe de zorgvuldig gewassen mosselen erbij en laat ze circa 10 minuten koken tot de schelpen open staan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en zet ze apart. Snijd de uien en de selderie in stukjes en fruit ze in een kleine pan in de roomboter tot ze glazig zijn. Brus met de wijn waarin u de mosselen heeft gekookt. Doe alles in een grote pan en vul op met water. Breng het geheel aan de kook. Voeg de rijst en het zout toe en laat de soep 20 minuten trekken. Neem ondertussen de mosselen uit de schelpen en roer ze in de soep. Breng de soep op smaak en laat er even de kook over komen. Meng de room met de saffraandraden en de eierdooier en bind de soep met dit papje.

Mosselsoep met venkel

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 1 zakje mosselkruiden - 1 venkelknol (150 gr) - 1 ui - 40 gr boter - versgemalen peper - saffraanpoeder - 1 liter lichte vleesbouillon - 1 liter witte wijn

Bereiding

Kook de mosselen met de mosselkruiden 10 tot 15 minuten in licht gezouten water in een gesloten pan tot alle schelpen open staan. Maak ondertussen de venkelknol schoon, haal de steel weg en snijd ze in grove stukken. Hak de ui fijn. Fruit de fijn gehakte ui en de venkel (zonder het groen) en laat de groente in circa 12 minuten gaar stoven. Voeg de bouillon, de wijn en een snufje saffraanpoeder toe en kook alles 1 tot 2 minuten door. Neem de mosselen uit de schelpen en voeg ze bij de soep. Laat het geheel 3 minuten trekken. Breng de soep met peper en zout op smaak en bestrooi ze met het gehakte groen van de venkel.

Mosselsoep pikant

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

500 gr gekookte mosselen - 1 liter water - 2 pakjes kippensoep - 2
el tomatenketchup - 1 el gembersiroop - 1 el citroensap - peper - 4
el room - dille

Bereiding

Breng het water aan de kook, voeg de kippensoep toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes koken.
Voeg de mosselen, de tomatenketchup en de gembersiroop toe en laat alles even trekken. Breng de
soep met citroensap en peper op smaak. Verdeel de soep over 4 borden en garneer het met wat
slagroom en dille.

Mosselspiesjes 'Sylt'

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr gekookte mosselen - 50 gr doorregen spek - 100 gr grote garnalen of shrimps uit de diepvries - 12 zilveruitjes - 1 scheutje sojasaus - sap van een halve citroen - 3 el olie - chilipeper - zout

Bereiding

Snijd het spek in smalle repen. Rijg de mosselen om en om met de garnalen, de uitgelekte zilveruitjes en de spekrepes aan de grilleerpennen. Bestrijk de spiesen met een marinade van sojasaus, citroensap en olie. Leg ze onder de grill en draai ze eenmaal om. Kruid met zout en wat chilipeper na en geef er geroosterd witbrood bij.

Mosselspiesjes 1

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

5 à 7 verse mosselen - 5 à 7 dunne lapjes gerookt spek - 1 bosje selderie - 1 grote ui - ½ liter witte wijn - zout - peper - laurierbladeren - roomboter voor het fruiten - paneermeel - vers citroensap - remoulade of cocktailsaus.

Bereiding

Was de mosselen zorgvuldig en doe ze met de wijn en de schoongemaakte en kleingesneden selderie in een pan. Voeg de uien, de laurierbladeren en zout en peper toe. Breng alles aan de kook en laat het 15 minuten trekken. Neem de mosselen uit de schelpen. Rijg ze met het gerookte spek om en om aan tandenstokers. Bak de spiesjes in een koekenpan met roomboter aan alle zijden vlug aan, wentel ze in paneermeel en zet ze 3 tot 5 minuten onder de grill. Breng ze met zout en peper op smaak. Serveer de spiesjes met citroensap en remoulade of cocktailsaus.

Mosselspiesjes 2

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Bereiding

Omwikkel elke mossel met ½ plakje ontbijtspek, steek dat met een cocktail prikker vast en bak ze in een klontje boter goudbruin.

Mosselspiesjes met spek en ananas

Menugang Bijgerechten
Keuken
Bron Frans Huits

Soort Zeevruchten
Type Mosselen

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 1 klein blikje ananasstukjes - 250 gr
ontbijtspek - 2 hardgekookte eieren - 1 middelgrote ui - peterselie -
dragon - dille - citroenmelisse - basilicum - 1 kopje olijfolie -
citroensap - zout en peper

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water totdat ze open staan. Kies de grootste mosselen en wikkel ze in reepjes spek. Rijg de omwikkelde mosselen en de goed uitgelekte ananasstukjes om en om aan tandenstokers. Leg ze ongeveer 5 à 8 minuten onder de grill en draai ze eenmaal om. Hak ondertussen de eieren en de kruiden fijn. Roer het mengsel met olie, een scheutje citroensap en de kruiden goed door tot er een smeùige saus, een Italiaanse groene saus, ontstaat die u bij de mosselspiesjes serveert. De groene saus wordt bijzonder smeùig als u wat room toevoegt.

Mosseltomatensoep - gegratineerd

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg verse mosselen - 1 kopje water - 2 teentjes knoflook - 1 ui - 1 groene paprika - 4 el olie - 1 blikje gepelde tomaten (ca 800 gr uitlekgewicht) - ¼ liter droge witte wijn - zout - peper - 4 grote eetlepels gemalen Emmentaler kaas

Bereiding

Breng het water met wat zout in een grote, platte pan aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat ze circa 10 minuten koken. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan, schrik ze kort onder koud water af en neem de mosselen uit de schelpen. Bewaar het kooknat. Verhit de olie in een kasserol. Fruit de fijn gehakte knoflook en de uien tot ze glazig zijn. Voeg de schoongemaakte en in repen gesneden paprika toe en kook ze zachtjes mee. Snijd de tomaten uit blik in stukken en doe ze met het tomatensap, het kooknat van de mosselen en de witte wijn bij de soep. Laat er even de kook over komen en laat de soep nog 10 minuten zachtjes koken. Breng alles met zout en peper op smaak. Voeg de mosselen toe en laat ze even meekoken. Vul de mosselsoep in 4 vuurvaste schaaltes of kommen en bestrooi ze met kaas. Zet ze onder de grill of in de voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten is en een mooie lichtbruine kleur heeft.

Mosselzooitje met venkel en garnalen - België -

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen 'super' - 1 grote ui - 1 venkelknol - 1 witte selder - 2 wortels - 1 botje peterselie - 600 gr aardappelen - versgemalen peper, zout - 1 takje tijm, 1 blad laurier - 1½ dl droge witte wijn - 4 dl room - 1 pakje saffraandraadjes (8 gr) - 150 gr gepelde garnalen - boter.

Bereiding

Maak de mosselen schoon, was ze overvloedig en laat ze uitlekken. Snipper de ui fijn. Maak de venkel schoon, was hem en snijd hem in stukjes van ca 1 cm. trek de draden van de witte selder er gewoon af. Snijd de witte selder en de wortels in blokjes van 1 cm. Versnipper 2 stengels van de witte selder zeer fijn. Pluk de peterselie, droog de blaadjes, hak ze fijn en versnijdt de stengels zeer klein. Schil de aardappelen en snijd ze in kubusjes van 1 cm. Blancheer de venkel, de witte selder en de wortelen afzonderlijk 2 minuten en verfris ze onder koud stromend water. Stoof ze daarna in een klont boter. Stoof de ui in enkele klontjes boter wit en voeg de fijne selder hieraan toe. Stoof de mosselen op de ui en de selderstengels, onder een deksel, samen met de peterseliestengels, de witte wijn, versgemalen peper, de tijm en de laurier. Schud af en toe op tot de mosselschelpen volledig zijn geopend. Verwijder de schelpen, als de mosselen gaar zijn. Houd 20 mosselen in de schelp apart voor het garnituur. Houd de mosselen in wat mosselsap warm. Passeer het mosselsap door een fijne puntzeef of door een neteldoek. Stoof de venkel, de witte selder en de wortel in een klontje boter en bevochtig met de gezeefde mosselbouillon. Laat alles samen ca 5 minuten doorkoken en voeg de room erbij. Laat verder opkoken en breng op smaak met de saffraandraadjes. Voeg de aardappelblokjes aan de bouillonroom toe en laat nog 5 minuten verder gaar worden tot ze halfgaar zijn. Voeg de mosselen bij het 'zooitje' en breng op smaak met peper en zout. Verdeel er de garnalen over en bestrooi overvloedig met peterselie. Verdeel het mosselzooitje over 4 diepe borden en serveer de rest in een soepterrine of in een kleurrijke pot. Verdeel hier en daar een mosselschelp (met mossel) over de borden. Tip: Als de mosselen te weinig sap bevatten om voldoende kookvocht te krijgen, kunt u kippenbouillon of kookvocht van de venkel, selder en wortels gebruiken.

Mossen met zuurkool

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor de mosselen: 1 winterwortel - 1 prei - 2 uien - 3 stengels bleekselderij - 2 blaadjes laurier - 50 gr boter - 1 kg schoongeboende mosselen - 1 ½ dl witte wijn. Voor de aardappelpuree: 600 gr geschilde aardappelen - 40 gr boter - 1 dl slagroom - 1 ei - zout, peper. Voor de zuurkool: 500 gr zuurkool - 100 gr zuurkoolspek in blokjes - 10 draadjes saffraan. Voor het gratineren: 3 el fijngesneden bladselderij - 50 gr paneermeel - een ingevette ovenschaal - een spuitzak met gladde spuitmond.

Bereiding

Mosselen:Snijd de groenten in dunne reepjes (julienne) van 5 cm en stoof ze in een grote pan met de laurier 5 minuten in de boter. Voeg de mosselen en de wijn toe en laat ze afgedekt 5- 10 minuten stoven tot alle mosselen opengaan; schud ze tussentijds om. Schep de mosselen uit de pan en haal ze uit de schelpen. Zeef het kookvocht en bewaar het. Bewaar ook de groentereepjes. Aardappelpuree:Kook de aardappelen in water met zout gaar, giet ze af en stoom ze droog. Pureer de aardappelen en meng ze met de boter, de slagroom, het ei, zout en peper. Schep de puree in de spuitzak. Zuurkool:Stoof de zuurkool met het spek, de saffraan en 2 dl mosselvocht in 45 minuten gaar tot het vocht is verdampt. Gratineren:Verwarm de oven voor op 150°C. Leg de zuurkool in de schaal, verdeel er de mosselen en de groentereepjes over en spuit de aardappelpuree erop. Meng de selderij met het paneermeel en strooi dit over de puree. Gratineer het gerecht 45 minuten in het midden van de oven.

Pikante mosselcocktail

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 8 blaadjes sla - 4 el ingelegde paprika uit pot - 200 gr erwten uit de diepvries - 3 el tomatenketchup - 4 theelepels zure room - citroensap - zout - wat vloeibare zoetstof - knoflookzout - tabasco - 1 bosje peterselie

Bereiding

Kook de mosselen in licht gezouten water tot de schelpen open staan. Laat ze volledig afkoelen. Was de blaadjes sla, dep ze droog en doe ze in 4 cocktailglazen of schalen. Leg afwisselend een laagje mosselen, die u ondertussen uit de schelpen heeft genomen, paprika en erwten op de slablaadjes. Hak de peterselie fijn en meng ze met de tomatenketchup, de room en het citroensap. Breng de saus met de kruiden pikant op smaak en schenk ze over de cocktail.

Saffraan-mosselen à la Gemmel

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 kg verse mosselen - 4 pakjes saffraandraadjes - ½ liter witte
wijn - 4 uien - 2 wortelen - zout - peper - ¼ liter vleesbouillon
(kant en klaar) - ½ liter room - 100 gr roomboter - 1 el grof gehakte
peterselie

Bereiding

Breng de saffraandraden met 8 tot 10 eetlepels water aan de kook en laat ze 5 minuten koken. Giet de
wijn en de bouillon in een pan en voeg de in schijfjes gesneden wortelen, uienringen, wat zout en
peper toe. Voeg de mosselen toe, leg het deksel op de pan en kook het geheel in 10 tot 15 minuten klaar.
Neem de mosselen met een schuimspaan uit de pan en zet ze apart. Breng het kooknat van de
mosselen, de room, het gezeefde nat van de saffraandraden en de boter aan de kook. Warm de
mosselen in het nat goed door en garneer ze met peterselie.

Saté kerang

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg mosselen - knoflook - asem - suiker - kentjoer - zout. Voor de saus: tomatensaus - pindakaas - ananas - 3 djeroek poeroetblaadjes.

Bereiding

Zet de mosselen een nacht in schoon water. Maak vervolgens de kruiden fijn en kook de mosselen in niet te veel water tot het water is verdampt. Haal de mosselen uit de schelp en prik ze aan een stokje. Rooster ze boven een houtskoolvuur krokant gaar. Voeg voor de saus al roerend de tomatensaus, de pindakaas, de fijngesnipperde ananas en de djeroek poeroetblaadjes aan het mosselkookvocht toe. Schenk de saus over de geroosterde mosselen en dien ze warm op.

Saté van mosselen

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 zak mosselen - 1 ui - 4 tenen knoflook uit de knijper - 2 tl
versgeraspte gember of 1 tl gemberpoeder - 1 tl sambal trassi - 1
tl Javaanse suiker of 2 tl donkerbruine basterdsuiker - olie - een
stukje asem - 4 salamblaadjes.

Bereiding

Maak de ui schoon en snipper hem fijn. Wrijf de ui, knoflook, gember, sambal en suiker tot een brij en fruit deze in de hete olie even aan. Voeg vervolgens de tamarinde en de salamblaadjes toe. Giet er ½ liter water op en laat even doorkoken. Maak de mosselen schoon en gooi exemplaren die openstaan of waarvan de schelp beschadigd is weg. Kook de mosselen in de bouillon gaar. Laat ze in de bouillon afkoelen en haal ze dan uit de schelp. Steek de mosselen aan satéstokjes of -pennen en rooster ze in een paar minuten bruin.

Spaghetti met mosselsaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gr gekookte mosselen - 400 gr spaghetti - 2 el olie - zout
water - 4 grote eieren - zout - ¼ theelepel nootmuskaat - peper - 1
ui - 1 teentje knoflook - 3 el gehakte peterselie - 1 theelepel
oregano - 1/8 liter droge witte wijn - 1 el tomatenpuree - vleesjus
in poedervorm voor ¼ liter vloeistof

Bereiding

Schenk de eieren over de spaghetti en laat de massa stollen. Schil voor de mosselsaus de ui en de knoflook en hak ze fijn . Verhit de olie. Voeg de ui, de knoflook, de peterselie en de oregano toe en laat alles circa 3 minuten zachtjes stoven. Strooi het vleesjus poeder in water en roer het glad. Doe de mosselen, de witte wijn, de tomatenpuree en de vleesjus bij de gestoofde groente. Roer alle ingrediënten goed door en laat de saus nog circa 5 minuten trekken. Kruid de saus na en geef ze bij de spaghetti.

St. Jakobsmosselen in pepersaus

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400-450 gr Jakobsmosselen, schoongemaakt, zonder schelp - 3 el rijstwijf of droge witte wijf - 3 el zoete ketjap - zout, witte peper uit de molen of een mepunt cayennepeper - 1 el maïzena - 1 dl kippenbouillon - 4 el zoete chilisaus - 1 bolletje ingelegde gember, zeer fijn gehakt - ½ rood pepertje, schoongemaakt en zeer fijn gehakt - ½ groene paprika, van zaad ontdaan en in dunne reepjes gesneden - 4 lente-uitjes, schoongemaakt en in repen van 3-4 cm gesneden.

Bereiding

Snijd de Jakobsmosselen horizontaal eenmaal door. Vermeng in een schaal de rijstwijf of witte wijf met de zoete ketjap, zout en wat witte peper. Leg de Jakobsmosselen erin, zet de schaal afgedekt in de magnetron en laat op halve hoogte 5 minuten stoven. Neem de Jakobsmosselen met een schuimspaan uit het vocht en houd ze warm. Vermeng de maïzena en de bouillon en schenk het samen met de chilisaus bij het vocht in de schaal. Doe er de gehakte gember, het pepertje en de paprika bij en schep alles goed om. Plaat de schaal in de magnetron en laat het gerecht op de hoogste stand 2-3 minuten koken. Roer regelmatig, zodat de saus goed kan binden. Voeg de Sint Jakobsmosselen en de reepjes lente-ui aan de saus toe, verwarm alles afgedekt nog ½ -1 minuut en dien direct op. Tip: Sint Jakobsmosselen zijn snel gaar. Kook ze niet te lang, dan worden ze taai.

Toast met mosselen

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1.5 kg verse mosselen - 4 sneetjes geroosterd brood - 4 eieren -
1 el tomatenketchup - 3 el water - zout - peper - verse tuinkers -
20 gr boter

Bereiding

Kook de schoongemaakte mosselen in licht gezouten water tot alle schelpen open staan. Schrik de mosselen even met koud water af en neem ze uit de schelpen. Rooster het brood en besprenkel het met enkele druppels mosselnat. Kluts de eieren met water, gehakte tuinkers, zout en peper. Verhit de boter in de pan, voeg de eiermassa toe en laat het geheel al roerende stollen. Verdeel het roerei over de sneetjes geroosterd brood en beleg het met de mosselen. Garneer het gerecht met de resterende tuinkers.

Zeevruchtensalade

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 kg mosselen - 1½ dl droge witte wijn - 100 gr uien in stukken -
100 gr wortel - ½ gele en ½ rode paprika - 200 gr gekookte
inktvisingen - 200 gr Noorse garnalen - 60 gr zwarte olijven
zonder pit - 2 tl. kappertjes - 1 uitgeperste citroen - 1 dl olijfolie -
peper, zout - 3 fijngeknipte takjes peterselie - 20 fijngeknipte
sprietjes bieslook 8 blaadjes sla (lollo bionda - eikenblad)

Bereiding

Spoel de mosselen onder koud water, verwijder geopende en kapotte exemplaren en laat ze in een vergiet uitlekken. Doe 1 dl water, de wijn, ui en wortel in een grote pan en breng dit aan de kook. Leg de mosselen erop en kook ze op hoog vuur met het deksel op de pan ca. 8 minuten tot ze allemaal open zijn. Schud af en toe om. Neem de mosselen uit de schelpen en laat ze afkoelen. Schil de paprika met een dunschiller en snijd ze in dunne reepjes. Doe de inktvis, garnalen, mosselen, paprika, olijven en kappertjes in een kom. Doe het citroen-sap, de olijfolie, peper en zout in een kommetje, klop dit goed door elkaar en roer er de peterselie en de bies-look door. Schenk de dressing over de zeevruchtensalade en zet die tot het gebruik afgedekt in de koelkast.

Zeevruchtentaart

Menugang	Bijgerechten	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken		Type	Mosselen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr gekookte mosselen - 500 gr Sint Jakobsschelpen - 150 gr grote garnalen - 250 gr bloem - 175 gr roomboter - 1 snufje zout - 4 el water - 1/8 liter bouillon - 1 mespunt nootmuskaat - 1 mespunt knoflookpoeder - 1 bosje peterselie

Bereiding

Bereid het taartdeeg van 225 gr bloem, 150 gr roomboter, zout en water. Laat het deeg 1 uur in de koelkast rusten. Gebruik het resterende bloem en de roomboter voor een lichte roux, blus met de bouillon en laat alles even opkoken. Breng met zout, peper en nootmuskaat op smaak. Rol het deeg uit en leg het in een beboterde springvorm. Prik het met een vork herhaaldelijk in en bak het 15 minuten in de voorverwarmde oven bij een temperatuur van 220° lichtgeel. Verdeel de mosselen, de Sint Jakobsschelpen en de garnalen over de taart. Kruid met nootmuskaat en knoflookpoeder. Giet de roux erover en zet de taart nog 10 minuten in de oven. Bestrooi ze met de gehakte peterselie en dien het gerecht onmiddellijk op.

