

Mosselen anders



Hoofdgerecht

Vis

4 personen

Land: Spanje

Bereiding: 30 minuten

Seizoen: juli t/m maart



Ingrediënten

- 2 uien
- 150 gram chorizo aan een stuk en 100 gram gesneden rauwe ham
- 10 takjes peterselie
- 1 zak mosselen van 2 kilo
- 3 eetlepel olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 blik gepelde tomaten a 400 gram
- 1 theelepel paprikapoeder
- mespuntje cayennepeper + mespuntje verse zwarte peper
- 2 laurierblaadjes + 1/4 liter droge witte wijn

Bereidingswijze

1. Uien pellen en grof snipperen. Van worst vel verwijderen. Worst in blokjes snijden. Ham in reepjes knippen. In kopje peterselie fijn knippen. Mosselen onder koud stromend water één voor één schoon borstelen. Geopende (die na tik op aanrecht geen sluitbeweging maken) en kapotte exemplaren verwijderen.
2. In grote pan olie verhitten. Ui ongeveer 5 min. zachtjes bakken. Knoflook pellen en boven uitpersen. Toevoegen: worst, ham 3/4 deel van peterselie, tomaten met vocht, paprikapoeder, cayennepeper, peper, laurierblaadjes en wijn. Op matig vuur zonder deksel, tomatenmengsel ongeveer 8 min. laten inkoken. Af en toe doorroeren. Grote schaal voorverwarmen. Mosselen op saus leggen. Op hoog vuur met deksel op pan, mosselen ongeveer 8 min. koken tot ze allemaal open zijn. Met schuimspaan mosselen in warme schaal scheppen. Saus in sauskom scheppen. Rest van de peterselie erover strooien. Lekker met stokbrood.

Tenslotte

Marokkaanse mosselen maak je zo: Pel en snipper 2 uien. Pel en snijd 4 teentjes knoflook fijn. Verhit olijfolie in een pan en fruit de uien en de knoflook in circa 3 minuten glazig. Voeg 4 tl ras el hanout toe en laat circa 1 minuut onder voortdurend roeren meebakken. Voeg 400 gr tomatenblokjes toe en laat de saus, met deksel op de pan, circa 4 minuten koken. Pureer en laat afkoelen en een dagje staan. Mosselen 3 minuten roerbakken in 2 el (knoflookolie) met een deksel op de pan. Schenk dan de tomatensaus vlak voor het serveren bij de mosselen, warm goed door en serveer direct met brood en een (kikkererwten)salade.

Gebakken mosselen maak je van 1 kilo gekookte mosselen, die je uit de schelp haalt. Laat het mosselvlees iets afkoelen en zet de frituurpan op 180 graden. Meng 1 dl mayonaise met 1el fijngehakte peterselie, 1 el fijngehakte kervel en 1 el fijngehakte bieslook. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Zet drie bakjes naast elkaar en in deze volgorde: 100 gram gezeefde bloem, 4 losgeklopte eiwitten (doe hier een beetje peper en zout bij) en dan 100 gr panko of paneermeel. Dep de mosselen goed droog met keukenpapier of met een superschone theedoek. Wentel de mosselen nu eerst door de bloem, dan door het ei mengsel en tot slot door de panko. Doe de mosselen in de hete frituurpan. De mosselen zijn klaar als ze een mooie lichtbruine tint hebben. Schep ze uit de frituur met een schuimspaan en laat ze uitlekken op een laagje keukenpapier. Leg ze eventueel terug in de schelp, en geef de kruiden mayonaise er apart bij. Tot slot **Gegratineerde mosselen**: Halveer 1 kg gekookte mosselen door alleen de schelpenhelften te nemen waarin het mosselvlees zit. Meng 3 el peterselie, 2 gesnipperde knoflook en 3 el paneermeel of panko in een kom goed door elkaar. Plaats de schelpen tegen elkaar aan in een ovenschaal en strooi over elke mossel wat van het mengsel. Voeg daarna met een theelepel iets van het kookvocht toe en een paar druppels olijfolie. Zet de ovengrill aan en plaats de mosselen eronder zodra de grill goed warm is. Houd de mosselen goed in de gaten want ze zijn snel klaar. Haal ze eruit als de bovenkant krokant is geworden. Reken op 2-3 minuten, afhankelijk van de afstand tot de grill.