



Moules marinières

Mosselen gestoomd in droge witte wijn met sjalot, look, bleekselder en peterselie. Een eenvoudige klassieker die zowel aan de Franse kust als in Vlaanderen al generaties lang op tafel komt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Vis

Ingrediënten

- 2 kg verse mosselen
- 3 sjalotten, fijngesnipperd
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 2 stengels bleekselder, fijngesneden
- 200 ml droge witte wijn
- 30 g boter
- 1 bosje platte peterselie, grof gehakt
- 1 laurierblad

Bereidingswijze

1. Spoel de mosselen grondig onder koud stromend water. Verwijder de baardjes door ze met een scherp mesje weg te trekken. Tik mosselen die openstaan zachtjes op het aanrecht: sluiten ze niet, gooi ze dan weg.
2. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime, zware pot met deksel. Stoof de sjalot, look en bleekselder gedurende 5 minuten tot ze zacht en glazig zijn, zonder te kleuren.
3. Voeg de witte wijn en het laurierblad toe en breng aan de kook.
4. Schep de mosselen in de pot en leg het deksel er stevig op. Stoom de mosselen op hoog vuur gedurende 5 tot 6 minuten. Schud de pot twee à drie keer tussendoor zodat alle mosselen gelijkmatig garen.
5. Controleer of alle mosselen geopend zijn. Mosselen die na het koken gesloten blijven, worden niet gegeten en gooit u weg.
6. Verwijder het laurierblad. Maal er ruim versgemalen zwarte peper over en bestrooi met de gehakte peterselie.
7. Schep de mosselen samen met het kookvocht meteen in diepe borden of serveerschalen.

Tip

Koop uw mosselen zo vers mogelijk en bewaar ze tot gebruik in de koelkast, afgedekt met een vochtige doek, nooit in een afgesloten zak. Verwerk ze bij voorkeur op de dag van aankoop.

Lekker met

Knapperig stokbrood of dikke frieten om het kookvocht mee op te dippen.

Dranktip

Serveer met een koele, droge witte wijn zoals een Muscadet of een Picpoul de Pinet, dezelfde wijn als die u in de pot gebruikt.