klassieke mosselpan



Klassieke mosselpan

Het mosselseizoen vangt in principe in juli aan. Het begin van het seizoen hangt wel af van de conditie van de mossel. In Nederland houdt men zich vaak aan het credo ‘mosselen eten als de R in de maand is’. Niet veel mensen weten dat het mosselseizoen vanaf juli tot en met half april in het jaar erop loopt. Men zou dus beter kunnen zeggen ‘mosselen eten als de r in het seizoen is’; zomer, herfst en winter.

Recept voor 4 personen.

1. Spoel de mosselen af. Loop ze even na en verwijder eventuele kapotte mosselen. Snijd de prei en de uien in dunne ringen. Snijd de (blaadjes van de) bladselderij grof. Was de groenten. Doe de mosselen met de gesneden groente in een ruime kookpan. Voeg de wijn toe, sluit de pan en breng aan de kook. Kook de mosselen op hoog vuur in 5 tot 8 minuten gaar. Schud ze tijdens het koken af en toe om.
2. Serveer de mosselen met stokbrood en verschillende sausjes, bijvoorbeeld remouladesaus: Meng 4 el mayonaise met 1 fijngesneden hardgekookt ei, 2 augurkjes, 1 el kappertjes, 1 takje fijngesneden peterselie, 1 takje fijngesneden dragon en een tl mosterd.

Ingrediënten

- 4 kg Zeeuwse mosselen
- 2 prei

- 2 uien
- paar takjes bladselderij
- 2 laurierblaadjes
- 2 glazen droge witte wijn
- g water