

Zeeuwse mosselen op zijn Drents

Pittige mosselen in romige kerriesaus met cognac.

Het verhaal

De Mossel (*Mytilus edulis*) is een in zee levend tweekleppig weekdier. Vroeger waren mosselen voedsel voor het gewone vissersvolk.

De Nederlandse mosselen komen over het algemeen uit de Waddenzee of Oosterschelde (gekweekt).

Het mosselseizoen begint afhankelijk van een warm of koud voorjaar meestal ergens in juli.

Ingrediënten (mosselen)

- 3 kg mosselen
- olijfolie
- ui, knoflook, rode peper, sjalotjes, wortelen
- bladselderij
- 1 limoen
- peper, zout
- 1 glas droge witte wijn

Ingrediënten (kerriesaus)

- 1 (klein) glas cognac
- 2 theelepels kerrie
- 100 gram kastanjechampignons
- 100 ml. melk
- 250 ml. crème fraîche
- peper, zout
- 4 eidooiers
- 1 limoen
- sjalotjes
- peterselie, tijm, laurierblad (kruidenboekje)

Bereidingswijze (mosselen)

- Spoel de mosselen af. Loop ze even na en verwijder eventuele kapotte mosselen;
- Ui, knoflook, rode peper (zonder pitjes), wortels, sjalotjes in stukjes snijden;
- Bladselderij (blaadjes) grof gesneden;
- Olie in mosselpan verhitten en ui, knoflook, rode peper, wortels en sjalotjes fruiten;
- Water, wijn, mosselen, uitgeperste limoen sap, peper en zout toevoegen, laat het op een matig vuur koken (NIET LANG LATEN DOORKOKEN);
- Licht het deksel op, zodat het vocht weer zakt. Schep of schud de mosselen om. Laat het opnieuw kort koken, schep of schud de mosselen om, doe dit nog een keer. Zodra de schelp door het koken open gaat is de mossel gaar;
- Zeef het kookvocht en houd dat apart.

Bereidingswijze (kerriesaus)

- Sjalotjes fijn snijden en fruiten en Pureer de champignons (mixer);
- De kruidenboekje, cognac, sjalotjes, champignons, voorverwarmde melk, eidooiers, peper en zout, kerriepoeder en uitgeperste limoen sap goed door elkaar roeren;
- Wat kookvocht van de mosselen toevoegen, totdat het een mooi sausje wordt;
- Onder voortdurend roeren 10 minuten laten koken, het kruidenboekje er uit halen, daarna de crème fraîche erbij doen.