

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS MASTERCLASS:

Groente op de BBQ

Cakes

Dips

Desserts

Cocktails

BBQ

Spiesjes

Tosti

Havermout

MASTERCLASS

MOSSELEN

PIET DEVRIENDT



CARRERA
culinair

INHOUD

INLEIDING	9	HOOFDGERECHTEN	
MOSSELEN BEREIDEN: DE 10 GEBODEN	15	MOSSELEN NATUUR	68
		MOSSELEN WITTE WIJN	71
		MOSSELEN MET KNOFLOOK	73
		MOSSELEN PIET	74
		MOSSELEN MET SOJASAUZ	76
		MOSSELEN À LA PROVENÇALE	79
		MOSSELEN IN GELE-CURRYSAUS	80
		THAISE RODE CURRY MET MOSSELEN	83
		MOSSELEN KARMELIET	85
		MOSSELEN ROQUEFORT	86
		MOSSELEN TOMORROWLAND	89
		MOSSELEN VONGOLE	91
		MOSSELEN OP Z'N CATALAANS	92
		MOSSELEN PESTO	97
		MOSSELSPIESJE OP OOSTERSE WIJZE	98
		TAJINE MET MOSSELEN	100
		MOSSELEN MET VENKEL	103
		MOSSELEN IN PEPERSAUZ	105
		MOSSELEN IN PREISAUS	106
		MOSSEL- EN GAMBASPIESJE IN	
		GROENE-CURRYSAUS MET WAKAME	108
		BROODJE MOSSELSALADE	114
		POMME ZÉELANDAISE	117
		MOSSELEN IN MISOSOEP MET NOEDELS	119
		PITA MOSSELEN	120
		MOSSELEN EN SCHEERMESSEN À LA NAGE	122
		WRAP MET MOSSELEN	125
		MOSSELEN OP AZIJN	127
		RISOTTO VAN BOSCHAMPIGNONS	
		EN MOSSELEN	128
		BOUILLABASSE MET MOSSELEN	130
		LINZENTORENTJE MET MOSSELEN,	
		VIOLETAARDAPPELEN EN CHORIZO	133
		QUICHE VAN MOSSELEN EN WITLOF	134
		FARFALLESALADE MET MOSSELEN	137
		MOSSELEN IN DE WOK	138
		MOSSELEN MET PAPRIKACOULIS	141
		RÖSTI MET MOSSELEN	143
		STOKBROOD MET MOSSELEN, EI EN KAAS	144
		SLAATJE MET MOSSELEN	146
		TOAST MET MOSSELEN EN COMPOTE	
		VAN SJALOT	149
		DANKWOORD	153
		INDEX	154
		REGISTER	156

VOORGERECHTEN

MOULES PARQUÉES	18
MOULES PARQUÉES CAVIAR	21
MOULES À L'ESCARGOT	23
MOSSELEN MET CHILI EN KORIANDER	24
MOULES BEURRE D'HOMARD	27
GÉGRATINEERDE MOSSELEN	
MET TRUFFELBOTER	30
MOULES À LA CHAMPAGNE	33
GEPANEERDE MOSSELEN MET DIPSJES	35
MOSSELSOEP	36
GAZPACHO	39
TOAST CHAMPIGNON	41
MOSSELEN MET SEGRIJNSLAKJES EN PUREE	42
CANNELLONI VAN MOSSELEN	44
BLINI MET MOSSELEN EN TAPENADE	47
BRUSCHETTA MET MOSSELEN EN AVOCADO	48
MOSSELEN MET TEXTUREN VAN ASPERGES	51
PROVENÇAALSE MILLEFEUILLE MET MOSSELEN	53
MOSSELBEIGNETS	56
RAUWE MOSSELEN MET RADIJZEN	
EN KOMKOMMER	59
MOSSELEN MET YOGHURT EN RADIJZEN	61
MOSSELEN IN TOMATENWATER MET	
TUINBONEN, RODE BONEN EN SJALOT	62
KROKANTE MOSSELEN MET WITTEWIJNSAUZ	64

© Piet Devriendt, 2022

© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2022

De recepten in dit boek zijn eerder verschenen in de titel 'Mosselen' uit 2016.

www.carreraculinaire.nl

www.overamstel.com

Tekst en receptuur: Piet en Robbe Devriendt

Sfeerfotografie: Ann-Sophie Deldycke

Receptfotografie: Ann-Sophie Deldycke

Styling en foodstyling: Ann-Sophie Deldycke en

Robbe Devriendt

Omslag: Tijs Koelmeijer

Vormgeving: Villa Grafica

Bewerking: Lisette Drent

ISBN 978 90 488 6624 3

ISBN 978 90 488 6625 0 (e-book)

NUR 440

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel

uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave

mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar

gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm

of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke

toestemming van de uitgever.



INLEIDING

DE OESTERPUT

Vijf generaties (nummer zes is al geboren), meer dan 130 jaar lekkere vis, schaal- en schelpdieren en veel passie. Dat is het verhaal van de Oesterput in Blankenberge. In de zomermaanden moet je aanschuiven voor een plaatsje, want tot ver over de grenzen is de Oesterput een begrip. Verwacht je niet aan een stijf restaurant zonder warmte, want Piet, zijn zonen Pieter en Robbe en zijn ex-vrouw Caroline dragen gezelligheid hoog in het vaandel. Reserveren is niet mogelijk, om een lekkere kreeft, mosselen 'Piet', een zeevruchtenshotel (met champagne) of wat oesters te gaan eten, moet je iets over hebben. Op tijd naar het restaurant afzakken is geen overbodige luxe!

EEN RIJKE EN LANGE GESCHIEDENIS

Het verhaal van de Oesterput gaat terug tot in 1885. De overgrootvader van de huidige eigenaar, Pieter Devriendt, die door iedereen 'Pito' werd genoemd, was een echte ondernemer. Hij is in dat jaar gestart met een groothandel in vis en enkele jaren later werd hij eigenaar van de eerste oesterput in Blankenberge; een put met vers zeewater waarin oesters werden gekweekt. Naar de komst van zo'n kwekerij werd in de badstad reikhalzend uitgekeken en in de lokale kranten werd het nieuws over

de bouw dan ook enthousiast onthaald. Volgens de krant *La Vigie de la Côte* was de aanleg van een oesterpark niet alleen nuttig, maar ook noodzakelijk in Blankenberge.

De kwekerij werd in 1888 ten zuiden van de schuilhaven bij de Spuikom, op de hoek van de Smet De Naeyerlaan en de Waterkasteelstraat, gebouwd door de Blankenbergse aannemer Anselm Vernieuwe. Wie opdracht had gegeven tot deze constructie is niet geweten, maar Pieter 'Pito' Devriendt werd vermeld als 'toezienaar van de oesterput'. Vermoedelijk kort na 1891 werd hij ook echt de eigenaar van de eerste Blankenbergse oesterkwekerij. Voor 1 frank kon je in het park een dozijn oesters van tweede categorie op de kop tikken. Voor oesters van eerste categorie moest je 1,25 frank ophoesten. Naast oesters werden trouwens ook kreeften en mossels opgekweekt in de put van Devriendt. In de loop van de jaren werd ook restaurant de l'Huîtrière opgericht bij het park. In 1967 verdween de eerste oesterkwekerij in de Waterkasteelstraat om plaats te maken voor een groot appartementencomplex.

TWEDE OESTERPARK DEVRIENDT

In 1895 begon Pito Devriendt met de bouw van zijn tweede oesterpark in Blankenberge. De kwekerij verscheen





TOAST CHAMPIGNON

TYPE VOORGERECHT
MOEILIKHEID MAKKELIJK
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Mosselen

1 ui
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
1 el witte gemalen peper
1 el boter
1½ kg jumbo mosselen
scheutje water

Champignons

500 g gemengde boschampignons
½ bosje peterselie
1 sjalot
2 el knoflookboter
100 ml sherry dry
200 ml room
peper van de molen
1 focaccia

BEREIDINGSWIJZE

Mosselen Snijd de ui en de selderij fijn en voeg ze samen met de peper en de boter toe aan de pot met mosselen. Kook ze in een beetje water tot alle schelpen opengaan. Haal de mosselen uit hun schelp en laat ze afkoelen in de koelkast.

Champignons Snijd de boschampignons in fijne stukjes. Versnipper de peterselie en de sjalot. Bak de champignons aan in knoflookboter, samen met de sjalot. Voeg de mosselen toe zodra de champignons beginnen te kleuren. Flambeer met de sherry en blus met room. Roer de versnipperde peterselie onder de champignons en de mosselen. Kruid met peper.

Afwerking Snijd de focaccia midden door en rooster het langs beide kanten. Dresseer de mosselen en champignons tussen het brood.

MOSSELEN MET SEGRIJNSLAKJES EN PUREE

TYPE VOORGERECHT /
..... LICHT HOOFDGERECHT
MOEILIKHEID UITDAGING
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Mosselen

1½ kg jumbo mosselen
1 ui
1 bos (Mechelse holpijp)
selderij
1 el witte gemalen peper
2 el knoflookboter
scheutje water

Puree

2 grote tomaten
500 g bintjes
1 el boter
100 ml room
2 tl tomatenpuree
2 eierdooiers

bieslook, fijngesneden
zout en peper

Slakjes

¼ bosje dragon
¼ bosje kervel
¼ bosje basilicum
¼ bosje bladpeterselie
1 sjalot
250 g segrijnslakken
1½ kg jumbo mosselen
250 g crème d'isigny
100 ml witte wijn
zout en peper

Afwerking

takje kervel

BEREIDINGSWIJZE

Mosselen Spoel de mosselen en snijd de ui en de selderij fijn. Voeg de mosselen en de groenten samen met de peper en de knoflookboter toe aan een pot met een scheutje water erin. Kook de mosselen tot alle schelpen opengaan. Haal ze dan uit hun schelp en laat ze afkoelen in de koelkast. Bewaar het kookvocht voor de slakjes.

Puree Ontvel de tomaten (zie pag. 95) en ontpit ze. Schil de bintjes en kook ze gaar. Giet de bintjes af, pureer met de boter, de room, de tomaten en de tomatenpuree. Voeg de eierdooiers en het fijngesneden bieslook toe. Kruid af met zout en peper.

Slakjes Verwijder de steeltjes van de groene kruiden en hak de blaadjes fijn. Versnipper de sjalot, stoof aan met de segrijnslakken en de mosselen. Voeg de fijngesneden groene kruiden toe en meng op een laag vuurtje. Bevochtig met het mosselvocht, de crème d'isigny en de witte wijn. Breng op smaak met zout en peper.

Afwerking Leg een grote schep puree centraal in het bord. Dresseer de mosselen en de slakjes errond en werk af met enkele lepels saus en een takje kervel.



MOSSELEN MET TEXTUREN VAN ASPERGES

TYPE VOORGERECHT 1 el knoflookboter
MOEILIKHEID MOEILIK 50 ml witte wijn
VOOR 4 PERSONEN scheidje olijfolie
BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN zwarte peper

1 l kippenbouillon
1 l room
6 bladeren gelatine
20 g agaragar

BENODIGDHEDEN

Mosselen

1 kg jumbo mosselen
1 ui
3 stengels (Mechelse holpijp)
selderij

Aspergemousse

500 g witte asperges
500 g groene asperges
1 stengel wit van prei
1 ui
2 el boter

Afwerking

enkele rodebietblaadjes
10 g kaviaar (of andere
viseitjes)
extra vierge olijfolie
balsamicoazijn

BEREIDINGSWIJZE

Mosselen Spoel de mosselen en snijd de ui en de selderij fijn. Kook de mosselen, samen met de versnipperde ui en selderij, de knoflookboter en de witte wijn, tot alle schelpen open zijn. Haal ze vervolgens uit hun schelp, kruid ze af met olijfolie (extra vierge) en zwarte peper. Gebruik ze als afwerking.

Aspergemousse Schil de asperges, snijd de toppen eraf en spaar ze als afwerking. Snijd de rest van de asperges in grove stukken. Was de prei en snijd ze in even grote stukken. Schil de ui en snijd in grove stukken.

Stoof de asperges, de prei en de ui aan in boter. Voeg de kippenbouillon toe en laat een halfuur koken op een laag vuurtje tot alle groenten gaar zijn. Klop de room stijf en laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Mix de soep (in een maatbeker) en breng nog eens aan de kook. Voeg de agaragar (10 gram per liter) en de geweekte gelatinebladeren toe. Spatel de opgeklopte room onder de soep. Stort dit mengsel uit in een ovenschotel. Zorg dat je het mooi egaal verdeelt. Giet het niet te hoog, zodat je het – eens opgesteven – mooi kunt uitsteken. Belangrijk om dit recht in de koelkast te zetten!

Stoom de topjes van de asperges 5 minuten op 110 °C of kook ze even in kokend water.

Afwerking Neem een uitsteekvorm naar keuze om de mousse te schikken op het bord. Dresseer de mosselen, de rodebietblaadjes en de aspergetopjes diagonaal tussen de mousse. Vervolgens dresseer je enkele mespuntjes kaviaar. Werk af met druppels olijfolie en balsamicoazijn.

KROKANTE MOSSELEN MET WITTEWIJNSAUS

TYPE VOORGERECHT 300 ml witte wijn
MOEILIKHEID UITDAGING 500 ml room
VOOR 4 PERSONEN zout en peper
BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Wittewijnsaus

1 sjalot
klontje boter
sap van ½ limoen
300 ml visfumet

Mosselen

1 kg jumbo mosselen
scheutje water of wijn
1 el witte gemalen peper
1 el (knoflook)boter
½ ui, fijngesneden
2 stengels (Mechelse holpijp)
selderij, fijngesneden

Krokantje

200 g bloem, gezeefd
2 eieren, losgeklopt
300 g paneermeel (liefst
panko)
zout en peper
snufje cayennepeper

Afwerking

4 sneden donkerbruin brood
klontje boter
1 tomaat
1 rode ui
affila cress

BEREIDINGSWIJZE

Wittewijnsaus Versnipper de sjalot en stoof ze aan in boter. Blus met limoensap, de visfumet en de witte wijn. Laat inkoken tot de saus bijna droog is. Voeg daarna de room toe en laat inkoken tot de helft. Kruid met zout en peper.

Gefrituurde mosselen Spoel de mosselen en kook ze daarna met een scheutje water (of wijn), de peper, boter en de fijngesneden ui en selderij. Als ze bijna gaar zijn, haal je ze uit hun schelp en laat je ze afkoelen.

Krokantje Vul 3 diepe borden. Eentje met gezeefde bloem, een ander met losgeklopte eieren en de derde met het paneermeel. Kruid de eieren en het paneermeel met peper, zout en cayennepeper. Haal de mosselen vervolgens in de juiste volgorde door de 3 borden: eerst door de bloem, dan door de eieren en als laatste door het paneermeel. Frituur de mosselen op 170 °C tot het paneermeel goudgeel wordt.

Afwerking Toast de sneden brood. Als ze goed getoast zijn, plet je ze tot een fijne crumble en voeg je een klontje boter toe. Meng goed. Snijd de tomaat in fijne blokjes en de rode ui in halve ringen.

Leg een dikke streep saus in het midden van een bord. Schik de mosselen op de saus, dresseer bij elke mossel een koffielepel crumble en fijngesneden tomaat. Werk af met de rode ui en affila cress.



MOSSELEN PIET

TYPE HOOFDGERECHT
MOEILIKHEID MAKKELIJK
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Piet-saus

2 sjalotten
3 teentjes knoflook
klontje boter
200 ml witte wijn
400 ml visfumet
400 ml room
zout en peper
1 el cognac
1 bosje kervel

Mosselen

4 kg jumbo mosselen
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
2 grote uien
scheutje water of witte wijn
4 el knoflookboter
4 tl witte gemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

Piet-saus Pel en versnipper de sjalotten en de knoflook. Stoof ze aan in wat boter en blus met de witte wijn. Laat even bruisen. Voeg de visfumet en de room toe en laat inkoken tot twee derde. Kruid met peper, zout en een eetlepel cognac. Wanneer de mosselen klaar zijn, mix je de kervel onder de roomsaus. Breng de saus niet meer aan de kook, zodat de kervel zijn groene kleur niet verliest.

Mosselen Spoel de mosselen, snijd de selderij en uien fijn in gelijke delen. Verdeel de mosselen en groenten over 4 mosselpotten. Voeg een scheutje water (of wijn), 1 eetlepel knoflookboter en 1 theelepel peper toe aan elke pot.

Kook de mosselen op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Zodra alle schelpen opengaan, laat je de mosselen nog 1 minuut op het vuur staan. Schud op voor het serveren. Werk af met de warme 'Piet-saus' en een blaadje kervel.



MOSSELEN IN GELE-CURRYSAUS

TYPE HOOFDGERECHT
MOEILIKHEID MAKKELIJK
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Gele-currysaus

1 Granny Smith appel
2 sjalotten
klontje boter
1 kippenbouillonblokje
1 el currypoeder
200 ml room

BEREIDINGSWIJZE

Gele-currysaus Snijd de Granny Smith en de sjalotten in fijne stukken, stoof aan in wat boter. Wanneer de sjalot glazig begint te worden, kun je de kippenbouillonpasta toevoegen en rijkelijk bestrooien met de currypoeder. Laat even de poeder en pasta mee garen met de sjalot en appel zodat die de smaken goed opnemen. Zorg dat je genoeg roert zodat niks blijft kleven. Blus met de room en kokosmelk. Laat tot twee derde inkoken. Zeef de saus en kruid af met peper, zout en eventueel nog meer currypoeder.

Mosselen Spoel de mosselen, snijd de selderij en de uien fijn in gelijke delen. Verdeel de mosselen en groenten over 4 mosselpotten. Voeg een scheutje water (of wijn), 1 eetlepel knoflookboter en 1 theelepel peper toe aan elke pot.

Kook de mosselen op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Zodra alle schelpen opengaan, laat je de mosselen nog 1 minuut op het vuur staan. Schud op voor het serveren.

Afwerking Giet de warme saus over de vers gekookte mosselen, werk af met een blaadje gefrituurde salie.

500 ml kokosmelk
zout en peper

Mosselen

4 kg jumbo mosselen
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
2 grote uien
scheutje water of wijn
4 el knoflookboter
4 tl witte gemalen peper

Afwerking

4 takjes salie, gefrituurd





THAISE RODE CURRY MET MOSSELEN

TYPE HOOFDGERECHT
MOEILIKHEID MAKKELIJK
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Rode-currysaus

1 sjalot
2 stengels citroengras
klein klontje boter
500 ml kokosmelk
300 ml room
sap van 1 limoen
200 ml kippenbouillon

1 tl sambal oelek
2 el rodecurrypasta
zout en peper

Mosselen

4 kg jumbo mosselen
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
2 grote uien
scheutje water of witte wijn
4 el knoflookboter
4 tl witte gemalen peper

Afwerking

2 lente-uien, fijngesneden

BEREIDINGSWIJZE

Rode-currysaus Pel de sjalot en snijd in fijne ringen. Snijd het citroengras in de helft en midden door. Stoof de sjalot en citroengras aan in een weinig boter. Blus met de kokosmelk, de room, het limoensap en de kippenbouillon. Voeg de sambal en rodecurrypasta toe. Laat inkoken tot de helft. Kruid met zout en peper. Zeef de saus, houd warm tot het serveren.

Mosselen Spoel de mosselen, snijd de selderij en uien fijn in gelijke delen. Verdeel de mosselen en groenten over 4 mosselpotten. Voeg een scheutje water (of wijn), 1 eetlepel knoflookboter en 1 theelepel peper toe aan elke pot.

Kook de mosselen op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Zodra alle schelpen opengaan, laat je de mosselen nog 1 minuut op het vuur staan. Schud op voor het serveren.

Afwerking Giet de warme rode-currysaus over de vers gekookte mosselen, serveer met fijngesneden lente-ui.



MOSSELEN KARMELIET

TYPE HOOFDGERECHT
MOEILIKHEID MAKKELIJK
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

Mosselen

4 kg jumbo mosselen
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
2 grote uien
scheutje water of witte wijn
4 el knoflookboter
4 tl witte gemalen peper

Afwerking

2 flesjes tripel karmeliet
1 bosje platte peterselie, gehakt

BEREIDINGSWIJZE

Mosselen Spoel de mosselen, snijd de selderij en uien fijn in gelijke delen. Verdeel de mosselen en groenten over 4 mosselpotten. Voeg een scheutje water (of wijn), 1 eetlepel knoflookboter en 1 theelepel peper toe aan elke pot.

Kook de mosselen op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Zodra alle schelpen opengaan, laat je de mosselen nog 1 minuut op het vuur staan. Schud op voor het serveren.

Afwerking Verdeel de 2 flesjes tripel karmeliet over de vers gekookte mosselen. Werk af met gehakte platte peterselie.



MOSSELEN VONGOLE

TYPE HOOFDGERECHT
MOEILIKHEID MAKKELIJK
VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

BENODIGDHEDEN

*2½ kg jumbo mosselen
1½ kg venusschelpen
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
4 sjalotten
scheutje water of witte wijn
8 el knoflookboter
4 tl cayennepeper
4 tl witte gemalen peper
¼ bosje platte peterselie*

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de mosselen en de venusschelpen, snijd de selderij en sjalotten fijn in gelijke delen. Verdeel de mosselen, de venusschelpen en de groenten over 4 mosselpotten. Voeg een scheutje water (of wijn), 2 eetlepels knoflookboter, 1 theelepel cayennepeper en 1 theelepel witte peper toe aan elke pot.

Kook de mosselen op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen, de venusschelpen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Zodra alle schelpen opengaan, laat je de mosselen nog 1 minuut op het vuur staan. Schud op voor het serveren en werk af met platte peterselie.



Mosselen Spoel de mosselen, snijd de selderij en de uien fijn in gelijke delen. Kook de mosselen en de groenten samen met een scheutje water (of witte wijn) en klontje boter op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Als de schelpen open zijn, haal je de mosselen uit de schelpen. Schik ze op de courgetteplakjes en leg er wat van de mosselgroenten bij voor extra smaak.

Afwerking Overgiet de mosselen met de Catalaanse compote en strooi er wat paneermeel over. Overdrijf niet, het paneermeel dient enkel om het vocht van saus op te vangen zodat de kaas mooi kan gratineren. Vervolgens leg je de gruyèrekaas en de Parmezaanse kaas erop als bovenste laag. Plaats onder een grill tot de kaas gegratineerd is.

Hoe ontvel je tomaten? Snijd het kroontje van de tomaat en snijd een kruisje door de pel. Leg de tomaat een tiental seconden in kokend water en laat ze dan schrikken in koud water. Zo kun je de tomaten makkelijk pellen.



MOSSELEN MET PAPRIKACOULIS

TYPE	HOOFDGERECHT	<i>paprikapoeder</i>
MOEILIKHEID	MAKKELIJK	<i>300 ml witte wijn</i>
VOOR	4 PERSONEN	<i>400 ml room</i>
BEREIDINGSTIJD	40 MINUTEN	<i>1 blik paprika's (± 200 g)</i> <i>100 g klontjes boter</i>

BENODIGDHEDEN

Paprikacoulis

1 teentje knoflook
1 rode ui
3 tomaten
2 rode paprika's
scheutje olijfolie

Mosselen

4 kg jumbo mosselen
1 bos (Mechelse holpijp) selderij
2 grote uien
scheutje water of witte keukenwijn
4 el knoflookboter
1 tl witte gemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

Paprikacoulis Plet het teentje knoflook, snijd de rode ui, de tomaten en de paprika's in grove stukken. Stoof de knoflook, de rode ui en de paprika aan in wat olijfolie. Voeg de tomaten toe en laat de groenten op een laag vuur garen.

Bestrooi met paprikapoeder en meng goed. Voeg de witte wijn en de room toe. Laat een derde inkoken. Mix alles en passeer door een puntzeef. Voeg de paprika's uit blik toe. Mix alles nog eens en breng aan de kook. Haal de coulis van het vuur zodra het kookt en voeg de koude boter in klontjes al roerend toe.

Mosselen Spoel de mosselen, snijd de selderij en uien fijn in gelijke delen. Verdeel de mosselen en groenten over 4 mosselpotten. Voeg een scheutje wijn (of water), 1 eetlepel knoflookboter en 1 theelepel peper toe aan elke pot.

Kook de mosselen op een hoog vuur, onder een deksel. Na circa 3 minuten de mosselen eens opschudden, zodat de mosselen en de groenten goed gemengd zijn. Laat nog 3 minuten verder koken op een hoog vuur. Zodra alle schelpen opengaan, laat je de mosselen nog 1 minuut op het vuur staan. Schud op.

Giet de warme coulis over de vers gekookte mosselen en serveer.