



PERSBERICHT

Yerseke, 14 november 2013

TWEEDE OOGST ZEEUWSE MOSSELEN

Er is een nieuwe aanvoer van Zeeuwse mosselen op de Mosselveiling in Yerseke. De Zeeuwse mosselkwekers en handelaren zijn verheugd over de kwaliteit van deze oogst. Temeer omdat het er enige tijd op leek dat deze mosselen niet meer op tijd consumptierijp zouden worden.

De eerste aanvoer van Zeeuwse mosselen was afkomstig uit de Oosterschelde. Nu is er een oogst uit de Waddenzee. Door het koude voorjaar zijn de mosselen trager gegroeid. De mosselen die de komende tijd geoogst worden hebben zich ontwikkeld tot een mooie consumptiekwaliteit.

INSPIRATIE

Het Mosselkantoor lanceert speciaal voor deze oogst een aantal activiteiten om de consument te inspireren deze herfst en winter mosselen te eten, waaronder een onlinecampagne. Het accent ligt hierbij op het gezelligheidsaspect en variatie met ingrediënten van het seizoen. Gedurende de komende maanden wordt ter ondersteuning van de campagne op verschillende locaties in België en Nederland mosselproeverijen en kookdemonstraties gehouden.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Christine Fijnaut, Mosselkantoor -Yerseke, tel. + 31 (0)6 1993 5009.



MOSELFEITEN EN GERECHTEN

HOE GROEIEN MOSSELEN?

Volwassen mosselen stoten in het voorjaar en de zomer eitjes en zaadcellen uit. Na een dag ontstaat een larve die een schelpje vormt. Dit wordt het mosselzaad genoemd. Het mosselzaad wordt geoogst van de bodem of mosselzaad-Invang-installatie en naar kweekpercelen gebracht om vervolgens uit te groeien tot een consumptiemossel.

MOSSELEN ZIJN EIWIJBOMMETJES

Mosselen zitten bomvol eiwitten (evenveel of zelf meer dan vlees) en zijn caloriearm. Want mosselen bevatten slechts 3% vet. Daarnaast zijn mosselen rijk aan vitaminen en mineralen.

MOSSELSEIZOEN

Het mosselseizoen begint medio juli en loopt door tot ongeveer half april van het volgende jaar. Verse mosselen zijn bijna het hele jaar verkrijgbaar en gecombineerd met ingrediënten van het seizoen op vele manieren te bereiden.

GERECHTEN VOOR GEZELLIGE HERFST EN WINTERAVONDEN

Wat is er gezelliger dan samen rond de mosselpan aan tafel te genieten van een mosselmaaltijd? Drie recepten om warm van te worden tijdens koude herfst en winteravonden:

Ovenmosselen met rozemarijn • hoofdgerecht voor 4 pers • bereiding 15 min. + 20 min. in de oven

2 kg mosselen, 125 ml droge witte wijn, 2 el olijfolie, 2 tenen knoflook, geperst, 1 venkel in reepjes, 200 g kerstomaatjes, 3-4 takjes rozemarijn, ovenschaal (inhoud 2-2,5 l), aluminiumfolie.

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Leg de mosselen in de ovenschaal. Schenk er de wijn bij.

2 Verhit in een koekenpan de olijfolie. Fruit de knoflook. Schep de venkelreepjes erdoor en bak ze in 4 min. knapperig gaar. Schep er de tomaatjes en de rozemarijn door en bak nog 1 min. Schep de groenten op de mosselen.

3 Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie, de mosselschelpen hebben ruimte nodig om te openen.

4 Stoom de mosselen in de voorverwarmde oven in 15-20 min. gaar, tot alle schelpen open staan. Zet de schaal op tafel en serveer er royaal brood, dipsausjes en een salade bij.

Mosselcurry • hoofdgerecht voor 4 pers • bereiding 30 min.



1 kg mosselen, 300 g basmatirijst, 2 el zonnebloemolie, 1 ui, gesnipperd, 2 el milde Indiase currypasta (pot), 1 paksoi in repen, 200 g sugar snaps, 1 pakje romige kokosmelk (200 ml), 2 naanbroden, koriander en knoflook, in repen, 1/2 bosje koriander.

1 Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Kook de rijst volgens de aanwijzingen.

2 Verhit in een hapjespan de olie. Fruit de ui. Schep de currypasta erdoor. Voeg de paksoi en sugar snaps toe en bak 2 min.

3 Schenk de kokosmelk in de pan. Leg de mosselen op de groenten. Stoof de mosselen 8 min. met deksel, of tot alle schelpen open staan. Rooster intussen de repen naan in de broodrooster. Bestrooi de mosselcurry met de koriander. Serveer met de rijst en naanbrood.

Stampot met gebakken mosselen • hoofdgerecht voor 4 pers • bereiding 35 min.

2 kg mosselen, 1,5 kg kruimige aardappels, 1 krop sla, 3 takjes peterselie fijngehakt, 1½ dl melk, 2 el roomboter, peper, zout, 250 g cherrytomaatjes.

1 Schil de aardappels, snijd ze in stukken en kook ze afgedekt in ca. 20 minuten gaar. Snijd de sla in reepjes. Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Kook de mosselen en haal de mosselen uit de schelp.

2 Breng de melk met de boter tegen de kook aan en neem de pan van het vuur. Giet de aardappels af. Laat ze drogen en stamp ze fijn met het warme melkmengsel. Bak de mosselen kort bruin in wat boter. Bak in een tweede pan de tomaatjes tot ze iets barsten, bestrooi ze met de peterselie. Schep de sla door de aardappels, voeg peper en zout toe en warm even door. Schep de tomaat en mosselen op de stampot.