

A close-up photograph of a light blue ceramic bowl filled with cooked mussels. The mussels are dark on the outside and light on the inside, with some shells open. They are garnished with fresh fennel fronds and thin slices of white fennel bulb. The bowl is set on a light-colored wooden surface.

**ZEEUWSE
MOSSELEN
KUNNEN
ALTIJD**

NATIONALE MOSSELWEEK 2016

SUGGESTIES MOSSELGERECHTEN - JEAN SUR MER

www.mosselen.nl



INGREDIËNTEN

- 1 kg Zeeuwse mosselen (gewassen en gespoeld)
- 150 g mengeling witte selder en ui (grof gesneden)
- 1 klontje hoeveboter
- 100 ml droge witte wijn
- 250 ml kokosmelk
- 2 à 3 limoenblaadjes* (in zijn geheel)
- 1 stengel citroengras (in zijn geheel)
- 5 cm gemberwortel (grof gesneden)
- 1 chilipeper
- 2 el groene currypasta
- sap van 1 limoen
- 1 handje fijngesnipperde koriander

ZEEUWSE MOSSELEN OP THAISE WIJZE

Het recept is gebaseerd op 1 pot mosselen van 1 kg

BEREIDING



1.

Vul de mosselpot onderaan met de boter, selder en de uien.

2.

Voeg vervolgens de Zeeuwse mosselen, wijn, kokosmelk, limoenblaadjes, citroengras, gemberwortel, chilipeper en groene currypasta toe.

3.

Zet de pot op een heet vuur.

4.

Schud de pot na 5 minuten op zodat de mosselen van de bodem boven komen te liggen. Check na 5 minuten of alle mosselen zich hebben geopend. Als dit het geval is zijn ze klaar. Zo niet, zet ze dan nog even op het vuur totdat ze allemaal open zijn.

5.

Werk af met fijngesnipperde koriander en limoensap.

6.

Smakelijk!



* Limoenblad of 'kafir' is vers te koop in het diepvriesvak van de meeste Oosterse supermarkten, maar gedroogd vind je ze ook in grootwarenhuizen



INGREDIËNTEN

- 1 kg Zeeuwse mosselen (gewassen en gespoeld)
- 150 g mengeling witte selder en ui (grof gesneden)
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tijm
- 1 klontje hoeveboter
- 100 ml droge witte wijn
- 1 rode paprika (grof versneden)
- 2 teentjes knoflook (fijn versnipperd)
- 2 grote tomaten (grof versneden)
- 1 mespunt cayennepeper
- 50 g chorizo (grof versneden)

ZEEUWSE MOSSELEN OP SPAANSE WIJZE

Het recept is gebaseerd op 1 pot mosselen van 1 kg

BEREIDING



1.

Vul de mosselpot onderaan met de selder, ui, boter, tijm en laurier.

2.

Voeg vervolgens de Zeeuwse mosselen, wijn, paprika, knoflook, tomaten, cayennepeper en chorizo toe. Zet de pot op een heet vuur.

3.

Schud de pot na 5 minuten op zodat de mosselen van de bodem boven komen te liggen. Check na 5 minuten of alle mosselen zich hebben geopend. Als dit het geval is zijn ze klaar. Zo niet, zet ze dan nog even op het vuur totdat ze allemaal open zijn.

4.

Smakelijk!





INGREDIËNTEN

- 1 kg Zeeuwse mosselen (gewassen en gespoeld)
- 150 g mengeling witte selder en ui (grof gesneden)
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tijm
- 1 klontje hoeveboter
- 100 ml droge witte wijn
- 1 venkel, inclusief loof (grof versneden)
- Paar takjes dragon
- 1 vanillepeul
- 100 ml kookroom
- 50 ml Ricard

ZEEUWSE MOSSELEN MET VENKEL, RICARD EN VANILLE

Het recept is gebaseerd op 1 pot mosselen van 1 kg

BEREIDING



1.

Vul de mosselpot onderaan met de selder, ui, boter, tijm en laurier.

2.

Voeg vervolgens de Zeeuwse mosselen, wijn, room, Ricard, dragon, venkel en vanille toe. Zet de pot op een heet vuur.

3.

Schud de pot na 5 minuten op zodat de mosselen van de bodem boven komen te liggen. Check na 5 minuten of alle mosselen zich hebben geopend. Als dit het geval is zijn ze klaar. Zo niet, zet ze dan nog even op het vuur totdat ze allemaal open zijn.

4.

Werk af met het loof van de venkel.

5.

Smakelijk!





INGREDIËNTEN

- 1 kg Zeeuwse mosselen (gewassen en gespoeld)
- 150 g mengeling witte selder en ui (grof gesneden)
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tijm
- 1 klontje hoeveboter
- 100 ml droge witte wijn
- 1 el 'Ras el Hanout' kruidenmix
- 2 teentjes look (fijn versnipperd)
- 2 el groene olijf (grof gesneden)
- 1 gekonfijte citroen* (enkel de schil in fijne julienne gesneden)
- 1 handje bladpeterselie (fijn gesneden)

ZEEUWSE MOSSELEN OP MAROKKAANSE WIJZE

Het recept is gebaseerd op 1 pot mosselen van 1 kg

BEREIDING



1.

Vul de mosselpot onderaan met de selder, ui, boter, tijm en laurier.

2.

Voeg vervolgens de Zeeuwse mosselen, wijn, Ras el Hanout en de gesnipperde look toe. Zet de pot op een heet vuur.

3.

Schud de pot na 5 minuten op zodat de mosselen van de bodem boven komen te liggen. Voeg de olijven en citroen toe.

4.

Check na 5 minuten of alle mosselen zich hebben geopend. Als dit het geval is zijn ze klaar. Zo niet, zet ze dan nog even op het vuur totdat ze allemaal open zijn.

5.

Werk af met de bladpeterselie.

6.

Smakelijk!





INGREDIËNTEN

- 1 kg Zeeuwse mosselen (gewassen en gespoeld)
- 150 g mengeling witte selder en ui (grof gesneden)
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tijm
- 1 klontje hoeveboter
- 100 ml droge witte wijn
- Een halve appel (in fijne julienne versneden)
- 3 plakjes gerookt spek (fijn versneden)
- Paar takjes lavas*
- Loof van 1/2 witte selder
- Zeste van 1/2 citroen

ZEEUWSE MOSSELEN MET GROENE APPEL, GEROOKT SPEK EN LAVAS*

Het recept is gebaseerd op 1 pot mosselen van 1 kg

BEREIDING



1.

Fruit de spekblokjes even aan in een pan met wat olie.

2.

Vul de mosselpot onderaan met de selder, ui, boter, tijm, laurier en de spekblokjes.

3.

Voeg vervolgens de Zeeuwse mosselen, wijn en enkele takjes lavas toe. Zet de pot op een heet vuur.

4.

Schud de pot na 5 minuten op zodat de mosselen van de bodem boven komen te liggen. Check na 5 minuten of alle mosselen zich hebben geopend. Als dit het geval is zijn ze klaar. Zo niet, zet ze dan nog even op het vuur totdat ze allemaal open zijn.

5.

Werk af met de fijngesneden appel, fijngesneden lavas en de zeste van citroen.

6.

Smakelijk!



* Lavas of wilde selder is een tuinkruid met een intense smaak. Het is vooral te verkrijgen bij markthandelaars en heel gemakkelijk te telen in de tuin.

KIJK OP WWW.MOSSELEN.NL
VOOR MEER LEUKE
MOSSELTIPS & WEETJES!

