



Vlaamse mosselen met friet en mayo

Juli 2013
Hoofdgerecht

Ingredienten:

4 kg mosselen of minder
2 uien
roomboter
paar blaadjes lavas (maggikruid)
peper
4 bleekselderijstengels
4 worteltjes
peterselie
scheutje witte wijn of bier
1 citroen
2 eierdooiers
1 el mosterd
(arachide)olie
2 kg Doré-aardappels
frituurvet (ossenvit of plantaardig)



Bereidingswijze mosselen:

Was de mosselen een paar keer in ruim water met een beetje zout en kijk ze goed na. Haal de kokkels en ongerechtigheden eraf met een scherp mesje. Smelt de boter in een grote pan. Fruit de uien en doe er dan de gesneden selderij, wortel en lavas bij. Als de groente net gaar zijn doe je er de mosselen bij en een scheutje wijn of bier. Laat ongeveer 8 minuten koken en schud de pan een paar keer om. Misschien moet je de mosselen verdelen over twee pannen of anders in 2 delen koken. Als het vocht graat bruisen zijn de mosselen bijna goed: proeven!

Bereidingswijze mayonaise:

Meng de eierdooiers met het sap van een halve citroen. Voeg druppelgewijs of in een héél dun straaltje de olie toe; als hij gaat binden mag je wat scheutiger worden! Breng op smaak met zout en peper, mosterd en eventueel nog wat citroensap.

Bereidingswijze frietjes:

De frietjes worden beschreven bij het recept Vlaamse stoverij met friet.

Boodschappenlijstje

<i>Ingrediënten</i>	<i>Welke winkel?</i>
Mosselen	Smaakweb-viswinkel
Uien	b.v. Simonis, Blub,
Bleekselderij	Zoutenbier, Spaans, enz
Lavas	
Worteltjes	Smaakweb-groentewinkel
Peterselie	Valeri, Arkel, Brand enz.
Citroen	
Doré-aardappels	
Eieren	Ammerlaan
Mosterd	
Olie	
Boerenboter	