

Trio van mosselen



Ingredienten

Tempura van Zeeuwse mosselen:

Voor het hapje :

- 8 zeeuwse mosselen
- 1 el tempurabloem
- aardappelbloem
- 1 eiwit
- 2 el crushed ice
- 1 geraniumbloempjes

Voor de dipsaus:

- 4 el mayonaise
- 8 kwartjes zongedroogde tomaatjes
- 1 el bieslook
- 1 sjalot
- 1 granny smith-appel, fijngesneden
- 1 kl ketchup

Thaise mosseltjes:

- 750 gr mosselen
- 1 ontvelde tomaat, fijngesneden
- 1 el sherry azijn
- 3 el olijfolie
- 1 el kappertjes
- 2 augurkjes, gehakt
- 1 rode ajuin, fijngesneden
- 1 paterselie

- 1 zout en peper

Gebakken mosselen:

- 500 gr mosselen
- 1 arachideolie

Bereiding

Tempura van Zeeuwse mosselen :

Maak een lekker dipsausje, meng onder de mayonaisse de zongedroogde tomaatjes, de bieslook, sjalotje, ketchup en

granny smith.

Gaar de mosselen. Meng de tempurabloem met de aardappelbloem, spatel er het eiwit onder en voeg er het crushed ice

aan toe.

Haal de mosselen uit de schelp, dip ze in het mengsel en frituur ze op 180° tot ze goudbruin zijn.

Presenteer naar wens, versier met geraniumbloempje.

Thaise mosselen :

Kook de mosselen gaar en laat ze afkoelen, maak het vlees los en laat in de schelp liggen.

Voor de dressing : pureer de tomaat in een cutter, voeg olie, azijn en peper en zout toe naar smaak.

Voeg er dan de fijngesneden kappertjes, augurk, rode ajuin, peper en peterselie aan toe en giet telkens een lepeltje

over de mosselen.

Gebakken mosselen :

Kook de mosselen en haal uit de schelp. Bak de mosselen met het beslag : dompel ze eerst in een kommetje met

losgeklopt eiwit en daarna in gekruid paneermeel met kaas. Laat enkele minuten liggen vooraleer in de pan te bakken.

Neem een antikleefpan, laat de arachideolie goed verhitten en bak de mosselen mooi goudbruin.

U kan hierbij eventueel een looksausje presenteren.