

Mosselhapjes

Ingredienten

Bereiding

Mosselhapjes

GEMARINEERDE MOSSELEN

- mosselen, baard verwijderd, schoongeborsteld fijngehakte ui
- peterseliestelen witte wijn
- extra virgin olijfolie ciderazijn
- heel fijngehakte sjalotten
- veel grofgehakte bladpeterselie

Leg de schone, ongeopende mosselen in een wijde pan (bijvoorbeeld een wok), niet meer dan twee lagen op elkaar. Bestrooi ze met wat gehakte ui en peterseliestelen, giet er wijn bij tot ze er voor 1 cm in staan. Leg een passend deksel op de pan en zet het vuur hoog. Na 4-5 minuten komt er opeens veel stoom uit de pan, en als je het deksel optilt, zie je dat de schelpen open zijn. Leg met een tang de geopende schelpen op een schaal, leg dicht-te terug in de pan en kook ze nog een minuutje. Leg ze, als ze open zijn, op de schaal en gooi dichte schelpen weg. Giet wat kookvocht door een zeef over de schelpen, zodat ze in het vocht afkoelen. Laat ze iets afkoelen en voeg dan de dressing toe.

Meng 4 delen olijfolie met 1 deel ciderazijn en voeg de rest van de ingrediënten toe. Voeg veel peterselie toe, zodat de dressing dik wordt. Marineer de mosselen, voor je ze serveert, 30 minuten in de dressing.

Gegratineerde mosselen

- 12 gekookte [mosselen](#) in de schelp
- 1 [tomaat](#) zonder zaadjes (in blokjes)
- 1 eetlepel [peterselie](#) (fijngehakt)
- 2 eetlepels fijn broodkruim
- 1 eetlepel olijfolie

Verwijder 1 schelphelft en leg de mosselen in de andere schelphelft in een lage ovenschaal. Verdeel de tomaat, peterselie en wat zout en peper erover. Schep het broodkruim en de olijfolie door elkaar, verdeel dit over de mosselen en laat deze 10 cm onder een hete grill in 5 minuten goudbruin kleuren.

Gebakken mosselspiesjes

- 100 gram gekookte mosselen
- 3 eetlepels bloem
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- 3-4 eetlepels olijfolie
- zout en versgemalen zwarte [peper](#)

Meng de bloem met paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout en peper en wentel de mosselen erdoor. Bak de mosselen in een [koekenpan](#) met hete olie goudbruin en steek ze met 2- stuks aan spiesjes.