Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Clam Casino

De meest trotse snack van Rhode Island: kleine mosselen, half gepeld en beladen met een rokerige mix van spek, paprika en boter, vervolgens geroosterd tot de mosselvloeistof borrelt en de randen van het spek knapperig zijn tot een donkere, zoute crunch.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 24 hele Littleneck-schelpen (24 mosselen)
- [ ] 0,25 delen Groene paprika, fijngesneden
- [ ] 0,2 delen Ongezouten boter, zacht
- [ ] 4 partjes Citroenpartjes
- [ ] 0,5 delen Dikgesneden spek, in fijne blokjes gesneden
- [ ] 0,15 delen Sjalotten, fijngehakt
- [ ] 1 snufje Geplette rode pepervlokken

Zo maak je het.

01 In een koekenpan op middelhoog vuur bak je de in blokjes gesneden spek totdat het vet is gesmolten en de randen knapperig beginnen te worden – ongeveer 5 minuten. Kook niet tot volledige knapperigheid; het zal eindigen onder de grill. Voeg de in blokjes gesneden paprika en sjalotjes toe en kook nog 3 minuten tot ze zacht zijn. Haal van het vuur. Roer de zachte boter en de rode pepervlokken erdoor. Het mengsel ziet er los en vettig uit – correct.

02 Boen de mosselen onder koud water om het gruis te verwijderen. Maak elke mossel schoon: houd hem in een opgevouwen handdoek, steek een oester- of mosselmes in het scharnier, draai hem open en schuif het mes langs de bovenste schaal om de spier door te snijden. Gooi de bovenste schaal weg. Snijd de onderste adductorspier los om de mossel los te maken in de schaal, maar laat hem rusten in de komvormige bodemschaal. Bewaar alle mosselvloeistof die zich in de schelp verzamelt.

03 Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Schik de gepelde mosselen op een met folie beklede bakplaat; Verkreukel de folie in ribbels om de schelpen waterpas te houden. Plaats een royale theelepel van de casinovulling op elke mossel en druk deze lichtjes op. Rooster het vlees op een afstand van 10 tot 15 cm van het verwarmingselement gedurende 4 tot 6 minuten, tot de randen van de mosselen omkrullen, de vloeistof borrelt en het spek er bovenop diep goudbruin is en net knapperig begint te worden aan de randen. Houd voortdurend in de gaten: vleeskuikens variëren enorm.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / clams-casino