Hoofdgerechten / Frankrijk

Moules Marinière

De klassieke Franse mosselpot – levende mosselen opengestoomd in droge witte wijn met sjalotten en een laatste klontje koude boter, de bouillon gretig gedronken met een lepel of een gescheurd stuk brood. Eenvoudig, oceanisch en klaar in twintig minuten.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2000 g Verse mosselen, geschrobd en ontbaard
- ☐ 80 g Sjalotten, fijngehakt
- ☐ 10 g teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 200 ml Droge witte wijn (Muscadet of Chablis)
- ☐ 40 g Ongezouten boter, koud
- ☐ 20 g Platte peterselie, fijngehakt
- ☐ 1 stuks Laurierblad
- ☐ 3 g Versgemalen zwarte peper

Zo maak je het.

01 Boen elke mossel onder koud stromend water met een harde borstel om eventuele zeepokken en gruis te verwijderen. Trek de baard eraf (het vezelige touwtje dat uit de naad steekt) door deze vast te pakken en scherp naar het scharnieruiteinde te trekken; de andere kant op trekken scheurt de mossel. Tik een open mossel krachtig op het aanrecht: als hij niet binnen 10 seconden sluit, gooi hem dan weg; hij is dood. Gooi alle exemplaren met gebarsten of gebroken schelpen weg. De mosselen moeten puur naar de oceaan ruiken: schoon, zilt en koel.

02 Smelt de helft van de boter in een grote, brede pan met een goed sluitend deksel op middelhoog vuur. Voeg de sjalotjes, knoflook en laurier toe. Kook zachtjes gedurende 3-4 minuten, al roerend, tot de sjalotjes helemaal zacht en doorschijnend zijn; ze mogen helemaal niet kleuren. Dit korte, zachte zweet is de smaakbasis en het vocht van de mosselen zal hierop voortbouwen. Breng op smaak met peper – nog geen zout; de mosselen zullen de bouillon op smaak brengen.

03 Zet het vuur hoog. Giet de wijn erbij; deze spuugt en stoomt onmiddellijk. Laat het 1 minuut hard koken om de rauwe alcohol te verdrijven. Voeg alle schoongemaakte mosselen in één keer toe. Sluit het deksel stevig en kook op hoog vuur gedurende 3-4 minuten, waarbij u de pan een of twee keer krachtig schudt door de handgrepen vast te pakken en in een cirkel rond te draaien. Open na 3 minuten de deksel; vrijwel alle mosselen moeten open staan. Kook indien nodig nog een minuut. Gooi alles weg dat na 5 minuten gesloten blijft.

04 Haal de pan van het vuur. Voeg de resterende koude boter toe en draai de pot rond om deze in de bouillon te laten smelten – niet roeren, alleen ronddraaien, waardoor de boter emulgeert tot een licht romige, glanzende bouillon. Voeg de peterselie toe en roer nog een laatste keer door. Proef de bouillon en breng op smaak met peper; de mosselen hebben deze op smaak gebracht met zout. Verdeel over voorverwarmde diepe kommen en zorg ervoor dat de bouillon royaal over elke portie wordt gegoten. Serveer onmiddellijk met knapperig brood of friet.

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 / moules-mariniere