

Gevulde mosselen

Datum: 17-09-2012
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mosselen basisrecept:

- 1 in ringen gesneden ui
- 1 laurierblaadje
- 1 in ringen gesneden prei
- 0,5 in plakken gesneden wortel
- 0,25 bosje selderij
- 0,25 bosje peterselie
- versgemalen peper
- een flinke scheut witte wijn of water
- 2 kg mosselen

Vulling:

- 3 eetl. olijfolie
- 1 zeer fijn gesnipperde ui
- 2 geperste teentjes knoflook
- 2 sneetjes oud brood (zonder korsten en fijn verkruimeld)
- 0,5 bosje bladpeterselie
- 1 eetl. fijngehakte kappertjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 citroen

Bereidingswijze:

Mosselen basisrecept:

Leg in een royale pan een laagje van bovengenoemde groente, strooi er versgemalen peper over en schenk er de wijn of het water bij. Vul de pan met een gedeelte van de mosselen. Kook deze onder geregeld omschudden tot alle mosselen openstaan. Schep de mosselen uit de pan in een vergiet en houd ze warm. Leg er een tweede portie mosselen in. Ga door tot alle mosselen gekookt zijn.

Vulling:

Gooi de lege schelpen weg en leg de halve schelpen met mosselvlees op een bakplaat. Verwarm 4 eetlepels olie en fruit hierin de ui op lage stand circa 5 minuten. Voeg knoflook en broodkruim toe en roerbak in enkele minuten lichtbruin. Voeg de peterselie en kappertjes toe en breng de vulling op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de broodvulling over de mosseltjes en bedruppel met nog wat olijfolie. Bak de mosseltjes hoog in de oven in 5 tot 8 minuten bruin. Serveer met een partje citroen.