

Ingelegde mosselen (koud serveren)

" Wat bomen zijn voor het land, zijn mosselen voor de zee. Ze zuiveren de oceanen, zijn hernieuwbaar en gemakkelijk te kweken. "

— Christian F. Puglisi

- Porties: 2 personen
- Voorbereiding: 30 minuten (bewaar een paar dagen in de koelkast of tot het koud is).
- Vis: Mosselen (Deense aquacultuur uit de Noordzee)



Ingrediënten voor de mosselen

- 1 kg mosselen
- ½ ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 kleine tomaten
- 1 dl droge witte wijn of rosé
- 1 theelepel olijfolie of zonnebloemolie

Ingrediënten voor het zuur

- 150 gr appelciderazijn
- 2 kleine uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel gerookt paprikapoeder
- 1 chilipeper
- 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- Venkelbloemen
- Zout

Ingrediënten voor de garnering

- Peterselieblaadjes

Bereiding van de mosselen

- Snijd uien, knoflook en tomaten in vrij grote stukken.
- Kies een brede pan met dikke bodem.
- Fruit de groenten op hoog vuur in de olie en voeg alle mosselen tegelijkertijd toe.
- Even roeren en de wijn toevoegen, afdekken met deksel.
- Laat 1 minuut stomen
- Zet de pan opzij met de deksel erop en laat 5-10 min. afgedekt staan.
- Zeef de mosselen door een fijn vergiet of doek en bewaar het vocht.
- Bekijk alle mosselen en zorg ervoor dat u de kapotte en de niet-geopende mosselen eruit haalt - dit kan betekenen dat ze bedorven zijn!
- Haal de mosselen uit de schelpen - u kunt een lege schaal gebruiken om de mosselen eruit te trekken. Als de "baard" er nog aan zit, zorg er dan voor dat je deze eruit trekt terwijl je de mossel eromheen gesloten houdt. Hierdoor blijft het vlees intact.

Bereiding van het zuur

- Zodra u de mosselen uit de schelpen hebt getrokken, voegt u ze toe aan het vocht.
- Het is een goed idee om de mosselen te controleren terwijl ze nog warm zijn, zodat ze kunnen afkoelen in de vloeistof en niet te veel uitdrogen.
- U kunt een paar ijsblokjes aan de bouillon toevoegen om deze sneller af te koelen.
- Zeef de vloeistof nogmaals en laat het tot ongeveer de helft inkoken.
- Voeg ongeveer 75 g ervan toe aan 150 g appelazijn.
- Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Doe ondertussen de mosselen in een pot of glas.
- Snijd de knoflook en de uien fijn en doe ze met de chilipeper in de pot met de venkelbloemen.
- Breng de vloeistof op smaak met zout, rooster de paprika in een pan en voeg dit toe aan de vloeistof.
- Giet het vocht over de mosselen in de pot en voeg de olijfolie toe.
- Laat het een paar dagen in de koelkast staan of tot het koud is.

Voorbereiding voor het serveren

Servere met geroosterd brood met boter en een paar blaadjes peterselie. Of als smaakmaker bij een romige groentesoep of gewoon als tussendoortje met brood om in te dippen.