



[INACTIVE MUSSELS] Mosselen met peterselie

en ovenfriet met een klassieke salade



ca. 1u



2 personen

Moules-frites, mosselen met friet, zijn het Belgische nationale gerecht bij uitstek. Om de dag te vieren (ja, zelfs een doordeweekse dag kan gevierd worden) serveer je mosselen in een bouillon van prei, bleekselderij en sjalotjes. Je bakt de typische dikke frieten gewoon in de oven zonder vette frituurpan. Geserveerd met een klassieke salade, feest!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 prei
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 sjalotje
- 10g verse peterselie
- 750g mosselen ¹⁴
- 1 krop botersla
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- 2el mayonaise ³
- 1tl honing
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 689kcal, vet 39.6g, koolhydraten 60.9g, eiwit 19.4g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) - haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in frietachtige partjes. Hussel ze om met 2tl olijfolie en een flinke snuf zout en verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Bak in 22-28min goudbruin en krokant in de oven.



4. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl lichte azijn, 1tl honing, 1tl mosterd en kruid met een snuf zout en peper. Pluk de **slabladeren** een voor een los en doe de harde stronk weg. Snijd de **tomaat** in partjes.



2. Groenten bakken

Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snijd de **wortel**, de **prei** en de **bleekselderij** in dunne plakjes. Pel het **sjalotje** en snipper fijn. Hak de **peterselieblaadjes** en de **steeltjes** apart van elkaar fijn. Verhit een grote kookpan met 2tl olijfolie en bak de **groenten** en de **peterseliesteeltjes** afgedekt op middelhoog in ca. 12min gaar.



5. Mosselen garen

Blus de **groenten** in de pan af met 2el lichte azijn en kook ca. 1min op hoog vuur. Voeg de **mosselen** toe met 100ml water. Leg een deksel op de pan en laat 3-6min garen, tot de **mosselen** opengaan.



3. Mosselen voorbereiden

Leg de **mosselen** in een grote kom met koud water en roer door tot er geen zand meer vrijkomt. Laat ze dan uitdruppen in een zeef of vergiet. **Tip:** doe de geopende en beschadigde **mosselen** die **niet sluiten** als je ze aantikt, weg.



6. Salade mengen

Neem de pan van het vuur, verwijder **gesloten mosselen**, en roer 1el boter door de pan. Hussel de **slablaadjes** en de **tomaten** om met de **dressing**. Verdeel de **mosselen** over diepe borden of kommen en bestrooi met de **peterselieblaadjes**. Serveer met de **ovenfriet**, de **salade** en 1el mayonaise elk.