



Zeeuwse mosselen met frietjes

plus romige knoflookmayonaise



30-40min



2 personen

Het mosselseizoen in Zeeland start in juli en loopt door tot en met april. Eigenlijk kun je deze zilte delicatessie dus alleen in de lente niet krijgen. Nu de mosseltijd weer volop is losgebarsten, vonden we het bij Marley Spoon tijd voor een bekende klassieker: in bouillon bereide mosselen met ovenfrietjes en een romige knoflookmayonaise. Daar moeten we verder geen woorden meer aan vuil maken: snel koken en eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1x soepgroenten ⁹
- 2 tomaten
- 1 pak Zeeuwse mosselen ¹⁴
- 2 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 637kcal, vet 34.5g, koolhydraten 51.9g, eiwit 24.0g



1. Friten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in dunne **friten**. Hussel om met 1el olijfolie en 1/4-1/2tl zout en verdeel de **friten** over een bakplaat met bakpapier.



2. Friet en knoflook bakken

Leg **2 ongepelde knoflooktenen** bij de **friten**. Bak de **friten** 20-30min in de oven tot ze goudbruin kleuren en gaar zijn en de **knoflook** vanbinnen zacht is. Schep halverwege om.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **soepgroenten** met een snuf zout in 3-4min zacht. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Pel en hak de **rest van de knoflook** fijn en voeg dit met 1-2el azijn (of wijn) aan de pan toe. Bak al roerend 2min.



4. Mosselen voorbereiden

Schenk 200ml water in de groentepan, breng het geheel aan de kook en kook ca. 5min op middellaag vuur. Doe de **mosselen** in een grote kom met koud water. Gooi **mosselen** weg die open of kapot zijn of boven komen drijven. Giet af.



5. Mosselen koken

Doe de **mosselen** in de pan met als de **friten** nog 3-4min nodig hebben. Leg een deksel op de pan en gaar de **mosselen** tot ze opengaan. Verwijder **mosselen** die niet opengaan, deze kun je niet eten.



6. Aioli maken

Pel de **geroosterde knoflook** en prak hem fijn in een kommetje. Roer de **mayonaise** erdoor en breng de **aioli** op smaak met een snufje zout. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Bestrooi de **mosselen** in de **bouillon** met de **peterselie** en serveer met de **friten** en **aioli**.