

Recepten van het mosselmenu

Zalmtaartje

2 ons gerookte zalm
½ Komkommer
½ rode peper
1 limoen
1 bosje koriander
4 bosuitjes

Snijd alle ingrediënten zeer fijn. Limoen schil raspen en wat sap uitpersen. Alles goed mengen en 1 uurtje laten staan.

Daarna in metalen ring laagje scheppen. Met stampertje of glas aandrukken en ring weghalen. Mooi staat het om twee streepjes met decoratiesaus te trekken (b.v. truffelchocolade).

Paddenstoelenbouillon met truffelbitterbal

1 bakje champignons
1 paddenstoelenbouillonblokje
Handvol gedroogde paddenstoelen
Verse kruiden zoals rozemarijn, lavas, marjolein e.d.
Kookroom of melk

Zet een flinke pan met water op. Bouillonblokje erin. Aan de kook brengen. Temperatuur naar beneden. Gedroogde paddenstoelen er bij. Champignons halveren en er bij doen. Maak een bosje van de kruiden (dus niet klein snijden). Bindt het met een touwtje vast en zet met de stelen omhoog in de bouillon. Daarna paar uur laten trekken. Bouillon zeven. Melk of room schuimig kloppen en op de bouillon scheppen.

Truffelbitterbal

1 eetlepel truffelolie
2 eetlepel truffeltapenade (tartufa)
40 gram boter
60 gram bloem
Paddenstoelenbouillon
2 eieren
paneermeel

Bitterbal. Champignons van de bouillon gebruiken. Heel klein snijden. Boter smelten in de pan (zachtjes) bloem erbij en 1 minuutje laten garen. Voeg de paddenstoelenbouillon toe en wat truffelolie en de champignons. Maak een stevige massa en laat minstens 3 uur opstijven, liever een hele dag. Vorm balletjes van de ragout. Haal het balletje eerst door de bloem, daarna door losgeklopt ei en daarna door paneermeel. Herhaal het ei en het paneermeel minstens 2 keer. Balletjes frituren en aan vorkje naast de soep leggen.

Italiaanse mosselen

1 bak mosselen
2 wortels
1 ui
4 tenen knoflook
2 stengels bleekselderij
Verse basilicum
Verse tijm
Gedroogde tijm
Gedroogde Italiaanse kruiden
1 gedroogd chilipepertje
Tomaten
1 blikje gepelde tomaten
1 fles witte wijn
1 laurierblaadje

Mosselen in bak met water doen. Snijd wortelen, ui knoflook, bleekselderij en tomaten klein. Fruit in de olijfolie. Voeg de witte wijn toe, voeg alle kruiden toe. Verkruiemel chilipepertje. Voeg blik tomaten toe en de witte wijn. Breng aan de kook. Mosselen nakijken. Kapotte schelpen weggooien. In de pan en de kook er over heen laten komen. Schudden om omscheppen en nogmaals kook er over heen. Zout en peper er op. Saus is super lekker met een stukje brood.

Advocaatsaus

1 beker slagroom
Fles advocaat
Basterdsuiker
Koenjit of kurkuma

Slagroom lobbig kloppen samen met de suiker en de koenjit. Even proeven en anders wat suiker erbij (niet te zoet maken). Daarna advocaat erbij. Weer proeven. Moet naar advocaat smaken maar ook weer niet te erg. Meestal zijn 5 eetlepels voldoende.