GEFRITUURDE MOSSELEN

De mossel is al eeuwen onderdeel van de Nederlandse eetcultuur. Dit duurzame schelpdiertje filtert zijn voeding direct uit het zeewater, kweek is vaak lokaal en heeft relatief weinig impact op de omgeving. Hieronder vind jij inspiratie voor de bereiding van de mossel!

INGREDIENTEN

50 g panko
1 ei losgeklopt
50 g bloem
300 g mossel
100 ml currysaus (zie recept RK)
50 ml rivierkreeft bouillon (zie recept RK)

OVER DE CHEF

YEROEN WIJNJA:
Ik heb zelf vaak het probleem dat ik van alles te veel maak, in dit geval kan je de curry mooi gebruiken voor een iets dunnere saus waardoor je niet komt te zitten met kliekjes of veel afval.

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet een paneer station klaar met een bakje met de panko, 1 bakje met de bloem en een bakje met het ei.
2. Zet in een koekenpan de mosselen aan en maak de mosselen schoon door ze uit de schelp te verwijderen, dep ze droog met wat papier.
3. Zet een frituurpan alvast aan op 180 graden.
4. Verdun de currysaus wat met de bisque, gooi niet gelijk alle rivierkreeft bouillon erbij maar beetje bij beetje zodat het niet te dun wordt maar wel smakelijk. De saus mag namelijk best wel wat houvast hebben aan de gefrituurde mossel straks. Doe dit in een serveer potje. Indien gewenst verhit een beetje tot lauwwarm.
5. Doe het mosselvlees eerst door de bloem, klop een beetje af zodat er niet te veel op zit. daarna haal je het door het ei, en als laatst door de panko. Zorg dat alles bedekt is.
6. Frituur de mosselen mooi goudbruin en laat uitlekken, doe in een schaal of op een bord en serveer de saus erbij.

TIP VAN DE CHEF!

Voeg aan de panko nog wat kruiden naar wens toe, denk aan paprikapoeder.

info@goodfish.nl www.goodfish.nl