

# BBQ SPIES MOSSELEN



**4**  
Personen

**15 min**  
Bereiding

De mossel is al eeuwen onderdeel van de Nederlandse eetcultuur. Dit duurzame schelpdier 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

250 g mosselen uit de Friese waddenzee  
sjalot  
knoflook  
150 g boter (De dichtstbijzijnde streekboer)  
citroen

## OVER DE CHEF

**YADE OUDEHOVEN:**

Leuk dat je mijn receptuur bekijkt! Ik ben Yade Oudenhoven, 21 Jaar. Op dit moment volg ik de opleiding dutch cuisine gespecialiseerd kok.

## BEREIDINGSWIJZE

1. Spoel de mosselen in koud water. Haal de kapotte mosselen en de mosselen die drijven er tussenuit (deze zijn niet meer goed).
2. Verwarm de boter tot het kleurt, let er op dat de boter niet te heet wordt (zodat de boter niet aanbrandt).
3. Verhit een beetje olie in de pan. Fruit de sjalot en knoflook aan. Voeg de mosselen toe. Blus de mosselen af met witte wijn. Schud met de pan met deksel tot de mosselen net open gaan! Het liefst zo kort mogelijk de mosselen krijgen nog warmte op de bbq.
4. Verwijder de mosselen uit de schelp. En rijg aan de spies. Lak met beurre noisette en citroen.
5. Verwarm de mosselen kort op de bbq. En strijk tijdens het barbecueën.

## TIP VAN DE CHEF!

Proef van te voren, tussendoor en vlak voor het serveren.  
Gaar de mosselen nooit te lang dan worden ze rubberachtig.