

Cappuccino van Zeeuwse mosselen



Ingredienten

Voor het mosselkookvocht:

- 1.5 kg zeeuwse mosselen
- 1.5 Spaanse ui, grof versneden
- 3 stengels blekkselderij, grof versneden
- 6 stengels fijne groeneselder, grof versneden
- 9 takjes tijm
- 5 tenen knoflook, ragfijn versneden
- 3 el versgemalen zwarte peper
- 375 ml witte wijn
- 120 g gezouten boter, in blokjes

Voor het zuurdesembrood:

- 4 plakken zuurdesem, dun gesneden
- olijfolie
- fleur de sel

Voor de mosselsoep:

- 6 mosselen
- 2.5 sjalotten, fijn gesnipperd
- 1 takje tijm
- 25 g ongezouten boter
- 1 tl kerriepoeder
- 40 g bleekselderij, in boggjes
- 100 ml witte wijn
- 150 ml kippenbouillon
- 150 ml mosselkookvocht
- 150 ml volle room
- fijn zeezout

- cayennepeper

Extra:

- 6 mosselen
- 50 g fijn versneden mix van geblancheerde bleekselderij en verse bleekselderijblaadjes
- 1 ontvelde tomaat, in blokjes
- 2 tl foreleitjes
- 2 el geklopte slagroom
- 1 snuf zeewierpoeder
- paar topjes bronzen venkel of dille

Bereiding

Recept voor 2 personen.

Voor het mosselkookvocht:

1. Vul een grote (mossel)pan of de wasbak met ruim water en spoel de mosselen hierin. Giet af, laat er schoon water in lopen en spoel de mosselen nog 2 keer opnieuw. Gooi schelpen die boven komen drijven weg, die kunnen slecht zijn. Gooi ook schelpen met barsten erin weg.
2. Doe de ui, bleekselderij, groene selder, tijm en knoflook in een grote (mossel)pan. Leg de mosselen erbovenop, strooi de peper erover en giet de wijn eroverheen. Zet het deksel op de pan en kook de mosselen 5 tot 6 min op hoog vuur.
3. Controleer of alle mosselen openstaan, zo ja, schud de mosselen op, voeg de boter toe en zet de pan met het deksel erop 2 tot 3 min terug op het vuur. Giet de mosselen in een zeef boven een kom, zodat je het mosselkookvocht opvangt. Deze mosselen zijn niet meer bruikbaar voor een ander gerecht, omdat ze te ver doorgekookt zijn en hun smaak hebben afgegeven aan het mosselkookvocht.
4. Vries het mosselkookvocht dat je niet gebruikt in porties in voor een volgende keer.

Voor het zuurdesembrood:

Verwarm de oven voor tot 180° C. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de sneden zuurdesem erop, besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met fleur de sel. Bak 10 min in de oven tot het brood goudbruin en crispy is. Laat afkoelen.

Voor de mosselsoep:

1. Stoom de mosselen voor de soep en cappuccino kort. Haal ze uit de schelp en laat ze iets afkoelen in het kookvocht van het stomen.
2. Maak de mosselsoep. Verhit een grote pan op middelhoog vuur en stoof de sjalot, knoflook en tijm aan in de boter. Voeg het kerriepoeder en de selderij toe en stoof even mee. Blus af met de witte wijn en laat tot driekwart inkoken. Doe dan de kippenbouillon en 150 ml van het mosselkookvocht erbij. Laat 10 min pruttelen, giet de volle room erbij en laat nog 10 min zachtjes koken.
3. Giet de soep in een blender, of zet een staafmixer in de pan en pulse snel 10 gestoomde mosselen erdoor. Haal direct daarna de soep boven een grote kom door een zeef om verkleuring te voorkomen. Kruid met zout en cayennepeper en schuim de soep luchtig op met een staafmixer. Je hebt voor dit recept niet veel soep nodig, vries overgebleven soep (in porties) in.
4. Meng in een kom de fijn versneden groentemix en de tomaat met de foreleitjes. Verdeel dit mengsel over de bodem van mooie glazen (of kommetjes). Leg daarop de overgebleven gestoomde mosselen en de slagroom. Schenk in elk glas (of kommetje) 100 ml warme mosselsoep eroverheen en werk af

met wat zeewierpoeder en bronzen venkel of dille.

5. Serveer de zuurdesemrondjes er los naast. (Ik prikte 1 in de soep).