

Mosselen op Japanse wijze



Ingredienten

- 1 kg Schotse mosselen
- 1 sjalot, in ringen gesneden
- 1 dl witte wijn
- 100 g witte kool
- 1 komkommer
- 50 g witte ramen
- 10 g gedroogde wakamé (zeewier)
- 1 potje zeewiergelei
- 1 el dashi (Japans bouillonconcentraat, op te lossen in 3 dl water)
- 50 g miso
- 50 g mayonaise
- 15 ml sushi-azijn
- gebrande sesamzaadjes

Voor de vinaigrette:

- 50 ml sojasaus
- 1 el wasabipasta
- 1 el sesamololie
- 150 ml olijfolie
- 1 tl verse gember
- 75 ml sushi-azijn
- 25 ml gembersiroop

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Stoom of kook de mosselen samen met de sjalot en de witte wijn.

Haal de mosselen uit hun schelp. Vang het mosselvocht op en meng het met de dashi-bouillon, bewaar de mosselen hierin.

Snijd de witte kool tot zeer fijne slierten (best met de snijmachine).

Snijd ook de komkommer en de rammenas in de lengte tot zeer fijne slierten.

Week de wakamé in water.

Meng de miso, de mayonaise en de sushi-azijn tot een gladde massa.

Mix alle ingrediënten voor de vinaigrette.

Meng voor de salade de witte kool, rammenas, komkommer en wakamé met een deel van de vinaigrette.

Zet de mosselen met een beetje van het vocht en een deel van de vinaigrette op een laag vuurtje zodat ze rustig kunnen opwarmen, laat niet koken.

Bestrijk het bord met de zeewiergelei, leg de salade op het bord en werk af met sesamzaadjes. Zet stipjes miso-mayonaise, haai de mosselen voorzichtig uit het vocht en verdeel ze over over het bord.