



Mosselen in het groen met frietjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 kilogram frietaardappelen
2 kilogram mosselen
50 gram boter
2 sjalotjes (fijngesneden)
1 pak kervel (gewassen en fijngesneden)
1 pak zuring (of spinazie, gewassen en fijngesneden)
1 bosje peterselie (gewassen en fijngesneden)
1 eetlepel bloem
1/2 citroen (sap)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij in frieten.
- 2.** Maak de mosselen schoon in koud water. Doe ze in een grote kookpot met deksel. Breng op smaak met peper. Zet op een hoog vuur en breng aan de kook. Schud een keer met de pot. De mosselen zijn klaar als alle schelpen open zijn. Zet even apart en giet het kookvocht van de mosselen in een schenkan.
- 3.** Fruit in een steelpannetje de sjalotten in de helft van de bruisende boter. Voeg alle kruiden toe en laat even aanstoven. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Smelt in een andere, diepe pot de rest van de boter. Voeg de bloem toe en roer goed. Schep hier de groene kruiden bij, een beetje citroensap en het kookvocht van de mosselen. Laat even inkoken tot een saus. Voeg de mosselen toe en meng alles.
- 5.** Verhit het frietvet tot 140 °C. Bak de frieten een eerste keer, maar laat ze nog niet kleuren. Laat de frieten uitlekken en goed afkoelen in een schaal met een vel keukenpapier. Verhit het frietvet vervolgens tot 180 °C. Bak de koude frieten nu goudbruin en knapperig.
- 6.** Serveer de frieten bij de mosselen.