

Entree

Fregola met Zeeuwse mosselen

Door

Joep en Johan op 26/09/2022

Foto



Zie ook

<https://www.kookse.tv/recept/fregola-met-mosselen/>

Nodig

250 g fregola	1 tl garam masala
500 g mosselen	Zout en versgemalen zwarte peper
2 sjalotten fijn gesnipperd	2 el vissaus
2 teentjes look geraspt	2 el chardonnay-azijn
1 el olijfolie	100 ml mosseljus
8 jonge worteltjes schuin weggesneden en kort geblancheerd	Klontje gezouten boter
1 stengel bleekselderij schuin weggesneden en kort geblancheerd	2 el bladpeterselie fijnggehakt
8 groene mini-asperges in dunne plakjes en kort geblancheerd	1 limoen rasp
	1 el opgelegd mosterdzaad
	Oost-Indische kers als afwerking (blad en bloem)

Bereiding

{Noot van Paul. De afbeelding was slecht en dus zijn er hiaten in de tekst. Ervaren chefs zullen wel verder kunnen.}

Xxx in circa 8 tot 10 minuten xxx

Stoom de mosselen circa 1.5 min tot ze xxx opengaan en haal ze uit de schelp.

Xxx sjalot en knoflook aan in olijfolie en voeg vervolgens fregola en groente toe.

Kruid met garam masala en z/p.

Blus af met vissaus en chardonnay-azijn.

Laat verdampen.

Voeg mosselsap en klontje gezouten boter toe.

Meng alles goed door elkaar en voeg de bladpeterselie toe.

Verwarm de gestoomde mosselen lichtjes in een beetje jus.

Doe de fregola in een kome en schik de mosselen erop.

Werk af et limoenrasp, opgelegd mosterdzaad, enkele stukjes sjalot en de OI-kers.

Meng de overige mosseljus met de garam masala en sprenkel over het kommetje.