

# 24-25 Eten & Genieten

## MOSSELEN

# De fik erin!

**HET IS ME WEER GELUKT. ELK JAAR WEER PEINS IK** me suf over de vraag: hoe krijg ik mosselen uit dat saaie pannetje? Hoe voorkom je dat het rubber ballen worden? Hoe maak je mosselen spannend? Dit keer is konijnenhooi het magische ingrediënt.



Mosselen op een laagje hooi op de barbecue: missie geslaagd.  
FOTO'S MICHAEL VAN EMDE BOAS

**N**iets zo vernietigend voor een mossel als een mosselpan: veel te groot, veel te veel plek. Voordat de hitte de bovenste mosselen heeft geopend, zijn de onderste exemplaren helaas al rubber kogels geworden.

Wokken met drie soorten

peper of op de plancha, overgoten met olie of prachtige sauzen met crème fraîche en venkel: ik ben zo dol op mosselen dat het me niet gek genoeg kan. Ooit heb ik het halve land afgereden om overal mosselen te proeven teneinde de Gouden Mossel te kunnen uitreiken.

Komende week is het Nationale Mosselweek, dus kreeg ik de geest. Opeens herinnerde ik me dat in Frankrijk een spannende voorbereiding bestaat: de mosselen worden opgestapeld en daarna bedolven onder een laag hooi of dennennaalden. Deze worden aangestoken en dankzij de intense hitte worden de mosselen razendsnel gaar. Ze smaken natuurlijk geweldig. *Eclade* noemen ze dat.

In het dichtbevolkte Nederland is het misschien niet zo'n goed idee om enorme bergen mosselen met hooi of dennennaalden in de fik te steken. Maar er is een andere manier.

Op naar Yrseke in Zeeland. In restaurant de *Oesterij* troffen we Nathalie van der Endt van het Nederlands Mosselbureau. Op mijn verzoek had zij een barbecue geregeld: een Chinese versie van de Big Green Egg. Het gaat natuurlijk ook lukken met een gewoon exemplaar, als er maar een deksel op zit.

Een enorme bak mosselen en een baal hooi stonden klaar. Ga maar eens in een goede dierenwinkel kijken, daar vind je allerlei soorten hooi. Met weidbloemen of

lavendel erdoorheen.

Wij benutten neutrale hooi. Op het rek van de bbq kwam een laag te liggen: twee, drie centimeter dik. Je kunt het eventueel op smaak brengen door er salieblaadjes tussen te leggen. Op deze ondergrond legden wij de mosselen, mooi in een

We herhaalden het procédé, maar nu maakten we het geheel even vochtig. De bbq bleef goed heet, het rek erop, de deksel dicht. Het hooi schroeide slechts en gaf een verfijnd rooksmakje af. De mosselen lagen open in het hooi. Wat mij betreft was de missie geslaagd. We haalden er pasjanten bij die zeiden er die avond met een mee aan de slag te willen.

## Experimenten op de barbecue

cirkel, met de ronde kant naar boven. Het geheel legden we op de hete bbq met de deksel erop.

Wat denk je, ging al dat hooi in vlammen op? Een beetje, de randen begonnen te branden en opeens hield het op. De mosselen gaan namelijk open en geven vocht af. Dat trekt in het hooi en gaat stomen. Maar toen we proefden, bleek het iets te hard te hebben gebrand. Afgekeurd!



Nathalie van der Endt van het Nederlands Mosselbureau: „Jongensgedoe!”

Maar Nathalie van der Endt van het Mosselbureau was niet tevreden. „Jongensgedoe”, sneerde zij zelfs. Omdat vrouwen tegenwoordig ook al de bbq overnemen, experimenteerden we verder. Een stuk aluminiumfolie kwam op het rek te liggen. Daarop kwamen de mosselen, met kruiden ertussen. Vervolgens duwden we een flinke prop hooi op het vuur, rek erboven en onmiddellijk de bol gesloten. Het was me een lawaai daarbinnen! Meidengedoe, zullen we maar zeggen.

Toen de bbq na vijf à zeven minuten openging, waren de mosselen keurig open en lagen ze heerlijk te geuren. Niet te erg, want de brand was kort en hevig geweest. Toegegeven: ook nu waren de omstanders bijzonder enthousiast.

Wie weet zet ik nog eens een trend. Dat mensen erachter komen dat hun konijn in een kaal buitenhok zit, zonder hooi. De burenen eten immers mosselen...



## FELIX WILBRINK

fwilbrink@telegraaf.nl

### ACTIE

Kijk eens op [mosselweek.nl](http://mosselweek.nl). Je vindt er restaurants die meedoen aan de Nationale Mosselweek. Superlekker mosselen eten voor een aangename prijs. De actie duurt tot 6 september en je kunt er nog prijzen mee winnen ook.

### BESTEK

Mosselen eet je natuurlijk met een mossel. Eerst een kleintje uitzoeken en dan gebruik je die om daarmee de andere mosselen uit de schelp te halen. Als je het nou eens chique wilt doen, is het Zeeuws mosselbestek erg fraai. Twee schelpen van zilvertin zijn prachtig om te zien en liggen goed in de hand. Beschaving, zou je kunnen zeggen. Kijk er maar eens naar op [www.hetzeeuws-mosselbestek.nl](http://www.hetzeeuws-mosselbestek.nl).

### SHERRY

Het grote mosselboek van Tine Bral (Trichis) staat vol weetjes en vooral vol heerlij-



ke recepten. Eén ding viel me meteen op. Ik beweer al een poosje dat de volgende grote rage op drankgebied sherry gaat worden. Wat zegt Tine Bral? „Met sherry kun je fantastische mosselgerechten maken. De licht-zoute manzanilla lijkt voor de mossel te zijn geschapen: lichter en frisser dan andere sherrysoorten. Het geheim schuilt wellicht in de combinatie van zilt en de lichte jodiumsmaak van de sherry.

### RECEPT

Een receptje voor mensen die niet zo van mosselen houden, maar toch willen mee-eten. Je mengt 200 gram crème fraîche met 3 eetlepels geraspte oude kaas, de rasp van 1 citroen en 1 theelepel tijmblaadjes. Dan kook je een kilo mosselen, je haalt er één schelp af, maakt 'm los en je drukt de schelpen met de mossel erin in een laag grof zout (handig, dan vallen ze niet om) in een bakblik. Op elke mossel een lepeltje room en dan 10-12 minuten de hete oven in. Lekker!

## LEES OP WWW.ETENENGENIETEN.NL

- De lekkerste 'bramencobbler'
- Koken met courgette
- Vispakketjes met rodewijnsaus

## DE WEEK VAN FELIX

**AAN BOORD VAN HET BOOTJE VAN mijn buurman** waarmee we over Sail 2015 dobberden, maakte ik Labskaus. Stoer zeemanseten! Nu worden jullie nieuwsgierig, hé?

### MENGELMOES

Labskaus, ook wel Lapskaus met een p, staat bekend als zeemansgerecht. Vooral handig omdat er veel uit blik of glas komt. Aardappelen, uien, corned beef, eieren, augurken, bietjes: een nogal merkwaardige mengeling van bijzonder veel honger en nauwelijks voorraad in de kombuis. In Noord-Duitsland en Zweden en Noorwegen geldt Labskaus als een delicatessen en kun je het zelfs op restaurantmenu's vinden. De Noren hebben daarnaast bruine Lapskaus. Dat ziet eruit als hacheesoep; ik zou het overslaan. Mijn buurman kwam er genadig vanaf, want we hadden ook nog worst van Brandt & Levie (superkwaliteit) en de gerookte bietjes van Jonnie Boer en Kesbeke. Ook in een bootje koken en eten we natuurlijk op stand!

### SAUS

Een leuke vraag van mevrouw I. Louwers: 'Kunt u me helpen aan een sausrecept?' Deze bestond uit spekvet en karnemelk en, naar ik aanneem, ook uit bloem. Mijn moeder maakte 'm 40 jaar geleden als wij bruine bonen en



Ik waande me een scheepskok toen ik Labskaus bereidde.  
FOTO 123RF

sla aten. Het spekvet kwam van het uitgebakken vetspek. Beste mevrouw Louwers, wanneer je melk laat staan, verzuurt het iets. Langzaam drijven room en vet naar boven die je kunt afschepen en karnemelk te maken. Zo is het vandaag de dag niet meer. Karnemelk is aangezuurde magere

melk. Een heel ander proces waardoor de karnemelk als je ermee kookt, heel anders reageert. Op internet zag ik dat overal waar men probeerde deze saus te reconstrueren, de karnemelk bleek te schiften. Probeer het zo: roer drie eetlepels bloem en zes eetlepels karnemelk door elkaar heen. Even laten staan en doe er nog zes eetlepels karnemelk bij. Zet op een klein pitje en breng aan de kook. Giet er dan steeds wat karnemelk bij totdat je de saus dik genoeg vindt. Zet intussen op een klein pitje de spekjes op. Na ongeveer een

## Ook in boot eten we op stand

half uur drijven de spekjes in het vet. Voeg drie eetlepels vet aan je karnemelkse pap toe en doe er wat spekjes bij. Heel even zacht laten doorkoken. Een gerecht afkomstig uit zeer arme streken. Drenthe en Groningen, veenwerkerskost. Inderdaad, met bruine bonen.

### BAL

Je vergeet je toch niet in te schrijven voor De Telegraaf Gouden Gehaktbal? De voorrondes zijn op 19 september in het hele land in showrooms van de Keuken Kampioen. De finale op 27 september in Amsterdam belooft een nationaal feest te worden. Ga naar [www.telegraaf.nl/gehaktbal](http://www.telegraaf.nl/gehaktbal) en download het inschrijfformulier. (Geef stiekem ook je oma op.)

## BEN JIJ KAMPIOEN GEHAKTBAL MAKEN?



GEEF JE NU OP!  
[TELEGRAAF.NL/GEHAKTBAL](http://TELEGRAAF.NL/GEHAKTBAL)

**Keuken Kampioen**

25 jaar kampioen in keukens

## THUIS BIJ TOPKOK



FOTO'S IRAS IMANK

**WAT MAAKT EEN TOPKOK THUIS** voor zijn vrienden of familie klaar? Vandaag de beurt aan Soenil Bahadoer, patron-chef van De Lindehof\*\* in Nuenen en aangesloten bij Les Patrons Cuisiniers.

## KABELJAUW MET SPITSKOOLRENDANG

**Ingrediënten (4 pers.):**

- 500 gr kabeljauwlamellen
- 20 ml olijfolie
- klont boter
- 1 fijngesneden spitskool
- 3 stengels sereh
- 1 limoenbladje
- 1 rode peper met zaadjes
- 11 kokosmelk
- 200 ml water
- 2 cm gember
- 2 cm laos
- 1 pandanblad
- 200 ml ketjap manis
- 1 theel sambal oelek
- peper en zout

**Bereiding:**  
Gaar kabeljauw 14 minuten in olijfolie in oven op 120 graden en maak de lamellen los. Bak spitskool op laag vuur aan in boter en voeg na 10 minuten sereh, limoenblad, laos, pandanblad, rode peper, gember en limoenblad toe. Bak alles goed door en blus af met kokosmelk en water. Dek de pan af en laat op laag vuur circa 3 uur inkoken. Voeg ketjap en sambal toe en laat het geheel nog een uur trekken. Serveer kabeljauw en rendang met pandanrijst.