





TOPMATCHES MOSSELEN

SMAAKMAKERS

1. Witte Muntok peper, Chili flakes, Chili gemalen en Zwarte Lampong peper geven extra karakter.
2. Curry kan wonderen doen, ook bij subtiel gebruik.
3. Ui, selder en look al dan niet gestoofd geven een volle smaak.
4. Tijm, Rozemarijn en Laurier zorgen voor mooi parfum.
5. Bieslook, Oregano, koriander, pijpajuin en Peterselie zijn heel dankbaar ter afwerking.

Mélange voor mosselen

(1,5 kg - 051601)

- Ingrediënten: paprika, peper, zout en peterselie.
- naar smaak circa 5 g per kg
- Toepassingen: mosselen, court-bouillon, schaal- en schelpdieren, vissoep.



Mossekruident

(6 x 260 g - 059678)

- Ingrediënten: ui, wortel, knolselder, prei, knoflook, lavas, tijm en selderblad.
- naar smaak circa 10 g per kg
- Toepassingen: mosselen, court-bouillon, schaal- en schelpdieren, pot-au-feu en stampotten.



MOSSELVARIANTEN OP KLASSIEKE BEREIDING



CLASSIC
mosselen /
Mossekruident /
Chili flakes / witte wijn
/ boter / peterselie /
selder / ui

À L'ANCIENNE
mosselen / selder /
room / ui / **Mossekruident** / boter /
mosterd / witte wijn /
peterselie

À L'INDIENNE
mosselen / **World Grill Indian mystery** / **Mossekruident** / ui /
eventueel afwerken met Griekse yoghurt of kokos



ARGENTIÏNS
mosselen / **World Grill lemon & green pepper** / **WSB PRO Chimichurri** / selder / ui / paprika mix in brunoise

TUINKRUIDEN
mosselen / boter / **Kruidentmix voor kruidenboter** / ui / peterselie / **Vriesgedroogde knoflook** / witte wijn of scheutje cognac



Toptip
NORDIC TWIST
mosselen / boter / selder / ui / prei / wortel / **WSB PRO Nordic blend** / **Peper wit Muntok** / mosterd / room / witte wijn / peterselie ter afwerking

THAI
mosselen / **World Grill Thai adventure** / ui / paprika (mixte) / selder / kokosmelk / pijpajuin

PORTUGEES
mosselen / rode ui brunoise / olijfolie / **WSB PRO Piri piri** / passata / witte wijn / selder / **Vriesgedroogde knoflook**



SPAANSE WIJZE
mosselen / witte wijn / **WSB PRO Cajun** / ui / **World Grill Spanish harbour** / passata / fijne brunoise van selder / Werk af met platte peterselie en serveer met patatas bravas en aioli.



THAI RED CURRY
mosselen / kokosolie of boter / sjalot / selder / paprika rood / **Rode curry mix** / **Chili flakes** / kokosmelk (pimpen kan met Kefir lime leaf en citroengras)

➔ INSPIRATIE

Toptip

MOSSELSAUS MAISON

- Meng 1 kg mayonaise met 50 ml azijn en 20 g mosterd.
- Kruid met 12 g **WSB PRO Curry madras**, 8 g **WSB PRO Cajun** en 5 g **Sumac**.



MOUCLADE

mosseltjes zoals in Charente - maritimes (La Rochelle - Iles de Ré).

1 kg panklare mosselen
70 g **Sjalot**

Vriesgedroogde knoflook

200 g Pineau des Charentes
100 g room
platte peterselie
WSB PRO Curry madras
Peper zwart Lampong
citroen
boter
platte peterselie
bieslook

Toptip:
vervang room en **Curry madras** door onze **Classic curry saus**.

- Stoof sjalot en look in boter en de voeg de WSB PRO Curry madras en de Zwarte Lampong peper toe.
- Laat even meestoven en blus met Pineau des Charentes.
- Voeg de mosselen toe en breng aan de kook.
- Schep de gare mosselen uit en filter het sap.
- Laat de jus inkoken met de room en werk af met citroen.
- Verdeel de mosselen over de borden (halve schelp).
- Werk af met platte peterselie of bieslook.



Gegratineerde mosselen

1 kg panklare mosselen
½ bos peterselie fijn gesneden
50 g Panko
50 g Parmezaan
World Grill Spanish harbour limoensap

- Stoom de mosselen open en verwijder bovenste schelp.
- Meng de Panko, Parmezaan en peterselie.
- Voeg World Grill Spanish harbour toe tot je een kruimelige pasta bekomt en werk af met wat limoensap.
- Verdeel de crumble over de mosselen en gaar in de oven.

ZOMERTOPPER

BRASUCADE

Languedoc Roussillon. paellapan of à la plancha, BBQ of OFYR

1 kg panklare mosselen
150 g ui in brunoise
olijfolie
marinade voor Brasucade*

*Voor de marinade:

Chili flakes

10 cl **World Grill Mediterrane**
5 cl witte wijn
citroen of azijn
10 cl passata

- Maak de marinade: meng de World Grill met passata, witte wijn en Chili flakes en tikje citroen of azijn.
- Verhit de olijfolie in grote open pan of schaal op het vuur.
- Stoof de ui.
- Voeg de mosselen toe.
- Als de mosselen opengaan 2/3 van het sap afgieten.
- Laat even uitdampen.
- Besprenkel met de marinade.



'Moules parquées' Chimichurri

Warme gemarineerde mosseltjes met "Chimichurri sausje".

24 mosselen gestoofd of gestoomd per portie
verse huisgemaakte chimichurri (zie receptje)

- Haal de mosseltjes uit de schelp en meng met de huisgemaakte 'chimichurri'.
- Laat uurtje in de koeling marinieren.
- Serveer in leuke schaaltes met prikkertjes of in halve mosselschelpen.
- Serveer met limoenpartjes.



Huisgemaakte chimichurri

1/2 l olijfolie
8 g **WSB PRO Chimichurri**
platte peterselie fijngesneden
knoflook
brunoise van tomaat en/of rode paprika
brunoise van rode ui
50 ml limoensap of rode wijnazijn
fleur de sel
4 g **Sumac**