



Mosselkroketten



Expert | 6 personen | Tussen 60 en 90 minuten | Borrelhapje

Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Doe de mosselen met 150 ml wijn en de selderij in een ruime hoge pan. Maal er royaal peper over. Kook de mosselen 6-8 minuten met deksel, of tot alle schelpen open staan. Haal de mosselen uit de schelp. Zeef het mosselvocht en meet 300 ml af.

Week de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. Smelt in een pan de boter. Roer de bloem erdoor en bak 1 minuut zachtjes. Voeg het afgemeten mosselvocht scheutje voor scheutje en al kloppende met een garde toe. Klop tot een gladde ragout. Voeg de resterende 50 ml wijn en de slagroom toe.

Neem de pan van het vuur. Los de goed uitgeknepen gelatine op in de warme ragout. Schep de mosselen, de peterselie en zout en peper naar smaak erdoor. Strijk de mosselragout uit in diep bord en zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven. Een hele nacht mag ook.

Snijdt de ragout in 12 gelijke stukken. Rol er met vochtige handen mooie kroketten.

Strooi een dikke laag bloem op een bord. Klop de eieren met 2 eetlepels water los in een diep bord. Strooi het paneermeel op een derde bord. Rol de kroketten een voor een door de bloem en haal ze door het ei en het paneermeel. Haal ze nog eens door het ei en het paneermeel. Leg de mosselkroketten tot gebruik in de diepvries; vries ze minstens 30 minuten in de diepvries aan.

Verhit de olie om te frituren tot 180 °C en bak de kroketten in 4-5 minuten goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tip: Lekker met brood, mosterdmayonaise en een partje citroen.



Ingrediënten

- 1 kg Zeeuwse mosselen
- 200 ml witte wijn
- 1 bosje bladselderij
- 6 blaadjes witte gelatine
- 75 g roomboter
- 100 g bloem
- 2 el slagroom
- 2 takjes peterselie, fijngehakt
- 3 eieren
- 250 g paneermeel
- olie, om te frituren

