



Mosselsausjes en dips



Dit kan iedereen | 4 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Bijgerecht

Dijon-vinaigrette: Klop een vinaigrette van 2 el witte wijnazijn, 2 tl dijnmosterd, 1 tl suiker en 6 el extra vierge olijfolie. Meng er 2 el fijngehakte kruiden (peterselie, bieslook, dille) door en breng op smaak met zout en peper.

Klassieke mosterdsaus: Doe 1 ei met 1 tl fijne mosterd en 1 el dragonazijn in een maatbeker. Schenk er 150 ml zonnebloemolie op. Zet de staafmixer in de maatbeker en trek hem langzaam omhoog, tot een lobbige mayonaise ontstaat. Roer er 1 royale el mosterd door (of eventueel meer) en breng op smaak met zout en peper.

Oosterse mosseldip: Meng 5 el oestersaus met 5 el sojasaus, het sap van 1 limoen en 2 el gembersiroop. Voeg ½ rode peper in fijne ringetjes en 1 el geroosterd sesamzaad toe.

Remouladesaus: Meng 4 el mayonaise met 1 fijngesneden, hardgekookt ei, 2 augurkjes, 1 el kappertjes, 1 takje fijngesneden peterselie, 1 takje fijngesneden dragon en een tl mosterd.

Zeeuwse mosselsaus: Meng 4 el mayonaise met 1 fijngesneden ui en 1 takje fijngesneden peterselie. Voeg 2 el mosselvocht (van de gekookte mosselen) toe. Breng op smaak met peper.



Ingrediënten

- Dijon-vinaigrette: witte wijnazijn, mosterd, suiker, olijfolie, peterselie, bieslook, dille, zout, peper
- Klassieke mosterdsaus: mosterd, dragonazijn, zonnebloemolie, zout, peper
- Oosterse mosseldip: oestersaus, sojasaus, limoen, gembersiroop, rode peper, sesamzaad
- Remouladesaus: mayonaise, ei, augurkjes, kappertjes, peterselie, dragon, mosterd
- Zeeuwse mosselsaus: mayonaise, ui, peterselie, peper, mosselvocht

