



Bloody Mary Mosselen

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **2 kg verse mosselen**
- **2 stengels bleekselderij, fijn gesneden**
- **2 sjalotten, fijngesnipperd**
- **4 tenen knoflook, fijngehakt**
- **600 ml tomatenpassata**
- **40 ml vodka**
- **2 el Worcestersaus**
- **3 à 4 el pittige chilisaus (niet zoete chilisaus)**
- **1 tl Tabasco (of naar smaak)**
- **1 tl gerookt paprikapoeder**
- **1 à 2 tl versgeraspte mierikswortel (optioneel, maar aanbevolen)**
- **rasp van ½ citroen**
- **sap van ½ citroen**
- **enkele takjes verse tijm**
- **1 handvol grofgehakte platte peterselie**
- **versgemalen zwarte peper**
- **selderijzout of zeezout, naar smaak**
- **1 el olijfolie**

Bereiding:

Mosselen voorbereiden:

- Spoel de mosselen grondig onder koud stromend water. Verwijder eventueel aanwezige baarden en gooi beschadigde of openstaande mosselen weg die niet sluiten wanneer je erop tikt.

De Bloody Mary-basis:

- Verhit de olijfolie in een ruime mosselpan. Fruit de sjalot en bleekselderij enkele minuten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn. Voeg vervolgens de knoflook toe en bak deze nog ongeveer een minuut mee.
- Roer de tomatenpassata, Worcestersaus, chilisaus, Tabasco, gerookt paprikapoeder, de geraspte mierikswortel, citroenrasp en de takjes tijm erdoor. Laat de saus ongeveer 10 minuten rustig pruttelen zodat de smaken mooi samenkomen.
- Schenk de vodka erbij en laat deze nog 2 minuten zachtjes inkoken. Breng de saus op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een klein beetje selderijzout.

Mosselen garen:

- Voeg de mosselen toe aan de pan en schep ze voorzichtig door de saus. Doe het deksel op de pan en laat de mosselen 5 tot 7 minuten garen. Schud de pan tussendoor een paar keer zodat alle mosselen gelijkmatig worden verwarmd. Zodra alle schelpen geopend zijn, zijn ze gaar.

Afwerking:

- Verwijder de takjes tijm. Voeg het citroensap en de grofgehakte platte peterselie toe en schep alles nog eenmaal voorzichtig om.

Serveren:

- Serveer de mosselen direct uit de pan in diepe borden. Geef er royaal knapperig zuurdesem- of boerenbrood bij om de kruidige Bloody Mary-saus op te dippen. Een partje citroen en wat extra peterselie zorgen voor een frisse finishing touch.

Tip van de pitmaster:

- Wil je een extra laag smaak toevoegen? Zet de pan (zonder deksel) de laatste 2 à 3 minuten op de kamado of barbecue met deksel. Een subtiele rooksmaak combineert fantastisch met de tomaat, vodka en het zilte karakter van de mosselen.

Eetsmakelijk!