



GEVULDE MOSSELEN MET BRANDY EN AMANDELEN

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Spanje (Mallorca)

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- 200 ml droge witte wijn
- 24 grote mosselen, onbeschadigd en schoongemaakt
- 60 gram geroosterde amandelen
- 50 gram panko
- 3 el extra vergine olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 gedroogde rode chili peper, zaden verwijderd en fijngehakt
- 25 gram zachte boter
- zest van 1 biologische citroen
- 4 gram verse peterselie, alleen de blaadjes en grof gehakt
- 2 el brandy
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper

Bereiding:

- Zet een pan met dikke bodem op hoog vuur en breng de wijn snel aan de kook.
- Doe de mosselen er bij en sluit de pan.
- Laat de mosselen 5 minuten koken, terwijl je de gesloten pan af en toe even opschudt.
- Haal de mosselen uit de pan en gooi gesloten exemplaren weg.
- Laat de mosselen volledig afkoelen.
- Maal ondertussen de panko en de amandelen in een keukenmachine tot fijne kruimels.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur.
- Bak de knoflook en chili peper 3 minuten in de hete olie.
- Strooi de panko-amandelkruimels er bij en bak deze ongeveer 6 minuten al omscheppend, totdat deze goudbruin en krokant zijn.
- Haal de pan van het vuur en meng de boter, citroenzest, peterselie en brandy er door.
- Breng het geheel op smaak met peper en zout.
- Verwarm de ovengrill voor op middelhoge warmte.
- Open de afgekoelde mosselschelpen en verwijder de bovenste schelp.
- Bedek de mosselen met het kruimelmengsel en leg ze op een bakplaat.
- Besprenkel de mosselen met wat olijfolie en schuif de plaat onder de voorverwarmde grill.
- Grill ze ongeveer 5 minuten tot ze goudbruin zijn.
- Serveer de mosselen in de schelp

Que aprofiti!

15-09-2025