

# MOSSELEN

MET SPAGHETTI VAN SNIJBONEN EN WORTEL EN SPINAZIESAUS

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

## INGREDIËNTEN

½	venkel
1	witte ui
1	knoflookteen
300 ml	witte wijn
2 kg	mosselen
200 gr	winterpeen
250 gr	snijbonen
400 gr	bladspinazie
1 bos	peterselie
1	sjalot
1 stengel	bleekselderij
200 ml	groentebouillon
30 ml	Ricard
zout en peper	



SCHAALDIEREN



SELDERIJ

PHILIPS

Fissler

# MOSSELEN

MET SPAGHETTI VAN SNIJBONEN EN WORTEL EN SPINAZIESAUS

VOOR 10 PERSONEN

**DE KOOKFABRIEK**

powered by **ATAG**

## BEREIDING MOSSELEN

1. Snijd de venkel en witte ui in dunne plakken op de mandoline en rasp de knoflook.
2. Schenk de wijn in een diepe pan tot de bodem bedekt is, voeg de venkel, witte ui en knoflook toe en breng aan de kook.
3. Voeg de mosselen toe, doe de deksel op de pan, breng aan de kook en kook ze 3 minuten onder regelmatig omschudden (zonder de deksel van de pan te halen) tot alle mosselen open staan.
4. Schep de mosselen uit de pan en passeer de jus door een zeef met een stukje keukenpapier (tegen het zand).
5. Laat de mosselen iets afkoelen en haal ze uit de schelpen.

## BEREIDING SPAGHETTI VAN SNIJBONEN EN WORTEL

1. Breng een flinke pan water aan de kook met wat zout
2. Verwijder de punten van de snijbonen en snijd ze in lange gelijkmatige dunne repen met een dunschiller.

3. Haal de uiteindes van de peen en snijd ze in lange plakken en daarna in julienne (reepjes).
4. Blancheer de peen en de snijbonen 1 minuut. Giet af en koel terug onder de koude kraan. Laat uitlekken en bewaar tot gebruik.

## BEREIDING SPINAZIESAUS

1. Was de spinazie en peterselie, verwijder de dikke stelen, snipper de sjalot en snijd de bleekselderij in kleine schijfjes.
2. Breng een ruime pan water met wat zout aan de kook en zet een bak met koud water klaar naast de pan. Kook de spinazie en peterselie 2 minuten. Koel direct terug in koud water wat je een paar keer ververs (of onder een stromende kraan). Dep de spinazie en peterselie droog en hak die zo fijn mogelijk.
3. Fruit de sjalot en bleekselderij aan in olijfolie, voeg de spinazie en peterselie toe en laat al roerend 5 minuten garen.
4. Voeg groentebouillon toe, breng aan de kook en haal van het vuur. Laat de saus 5 minuten afkoelen.

5. Maal de saus fijn in de blender en passeer door een fijne zeef (dat gaat het makkelijkst door de helft van de puree met de achterkant van een soeplepel door een bolle zeef te drukken).
6. Breng op smaak met Ricard, zout en peper.

## À LA MINUTE

1. Warm de spinaziesaus vlak voor gebruik heel zacht op met de 75% van de mosselen (let op, de saus kan schiften) en verwarm 25% van de mosselen in de mosseljus.
2. Verwarm de spaghetti vlak voor het serveren in een koekenpan met olijfolie.
3. Leg de spaghetti in een diep bord, overgiet met de mosselen in de spinaziesaus en garneer met de mosselen uit de mosseljus.

