



3. Geplette aardappels, Zeeuwse mosselen en garnalen.

Ingredienten voor 10 personen:

2,5 kg kruimige aardappelen	3 kleine uien	80 gr. koude boter/margarine
15 sjalotjes	5 takjes selderij	10 eetlepels droge witte wijn
2,5 kg mosselen (Zeeland's Roem)	2,5 dl (olijf)olie	2,5 theelepels citroensap
250 gr Hollandse garnalen	3 takjes peterselie	zout, peper
5 theelepels tijm	30 sprietjes bieslook	
nootmuskaat		

Bereiding :

Stap 1

1. De aardappels goed schoonboenen onder koud water.
2. Aardappels in weinig water met zout in ca. 30 minuten gaarkoken.
3. Intussen sjalotjes pellen en fijn snipperen.
4. Aardappels afgieten en fijn hakken.

Stap 2

1. Intussen mosselen afspoelen onder koud water.
2. Uien pellen en snipperen.
3. 3 Takjes selderij fijn knippen.
4. In pan 30 gram boter smelten. U en selderij ca. 1 minuut zachtjes fruiten. Wijn erbij schenken.
5. De mosselen toevoegen en in ca. 5 à 8 minuten gaarkoken, af en toe omschudden.



Stap 3

1. Intussen olie verhitten en de sjalot ca. 1 minuut zachtjes fruiten.
2. Aardappels, zout, peper, nootmuskaat en de tijm erdoor scheppen.
3. De mosselen uit het vocht vissen en uit de schelp halen.
4. Het kookvocht boven een andere pan door een zeef schenken. Dit kookvocht aan de kook brengen.
5. De rest van de boter(ca. 50 gr.) in klontjes snijden en al kloppend door het kookvocht roeren.
6. De pan van het vuur af en de citroensap erdoor roeren.
7. De peterselie, en de rest van de selderij erboven fijn knippen en erdoor roeren.

Stap 4

1. De aardappelpuree op het midden van de borden scheppen. De garnalen erover verdelen.
2. De mosselen er omheen leggen en vervolgens de saus erover scheppen

