



### Een proeverij van Zeeuwse mosselen en Bloody Marij

**Benodigdheden voor kletskommen (wraps):** 400 gram grof geraspte Parmezaanskaas, 30 gram bloem. **Takjes kervel.** 6 kg Jumbo mosselen, 200 cc crème fraîche, kaviaar, 1 bos bieslook, ½ bosje dragon, 250 gram schoon gemaakte haricots verts, 1 ui, 4 eetlepels mayonaise, **mirepoix (grof gesneden ui, prei, knolselderij, wortel)**, 2 glazen witte wijn.

**Werkwijze:** Mosselen koken volgens bekend recept. **Kookvocht** opvangen en bewaren.

**Mossel vlees** losmaken en terug leggen in drie halve schelpen per persoon. **Napperen** met opgeklopte crème fraîche, zout en peper, puntje kaviaar en een takje kervel.

De overige mosselen grof snijden en uit laten lekken boven een bolzeef. Ui fijn snipperen.

**Haricots verts** in kleine stukken snijden, vier minuten blancheren in kokend water, koud spoelen en droog deppen. **Vermengen met de mosselen**, gehakte kervel, dragon, gesnipperd ui, mayonaise en smaakstoffen.

**Kletskommen:** Verwarm de oven op 170°C. Bakplaat insmeren met olie, hoopjes kaas/bloem mengsel hierop verdelen en kort laten smelten. Met een platenmes eraf halen en direct op een deegroller leggen zodat je **een wrap** krijgt. **De mossel salade verdelen in de wraps.**

### Bloody Marij van Roma tomaten

**Benodigdheden:** 10 rijpe Roma tomaten, 1 klein blikje tomatenpuree, 5 dl mosselvocht, enkele druppels tabasco, peper, olijfolie, 2 takjes rozemarijn, 1 teentje knoflook, wodka, 2 doosjes Shiso rood. Borrelglasjes.

**Werkwijze:** Olie in de kasserol verwarmen, stukken tomaten, tomatenpuree, rozemarijn en knoflook verhitten. Blussen met het mosselvocht, tabasco, peper en vijf minuten doorkoken. Laten afkoelen, rozemarijntakje eruit halen en pureren in de blender, door de bolzeef wrijven en verfijnen met wodka.

Verdelen in de glasjes en garneren met Shiso rood.

**Opmaak:** Zet alle gerechten op een passend bord.