



*Voor mijn lieve  
Mama en Papa*

**SERGIO HERMAN**

# **HOMMAGE**

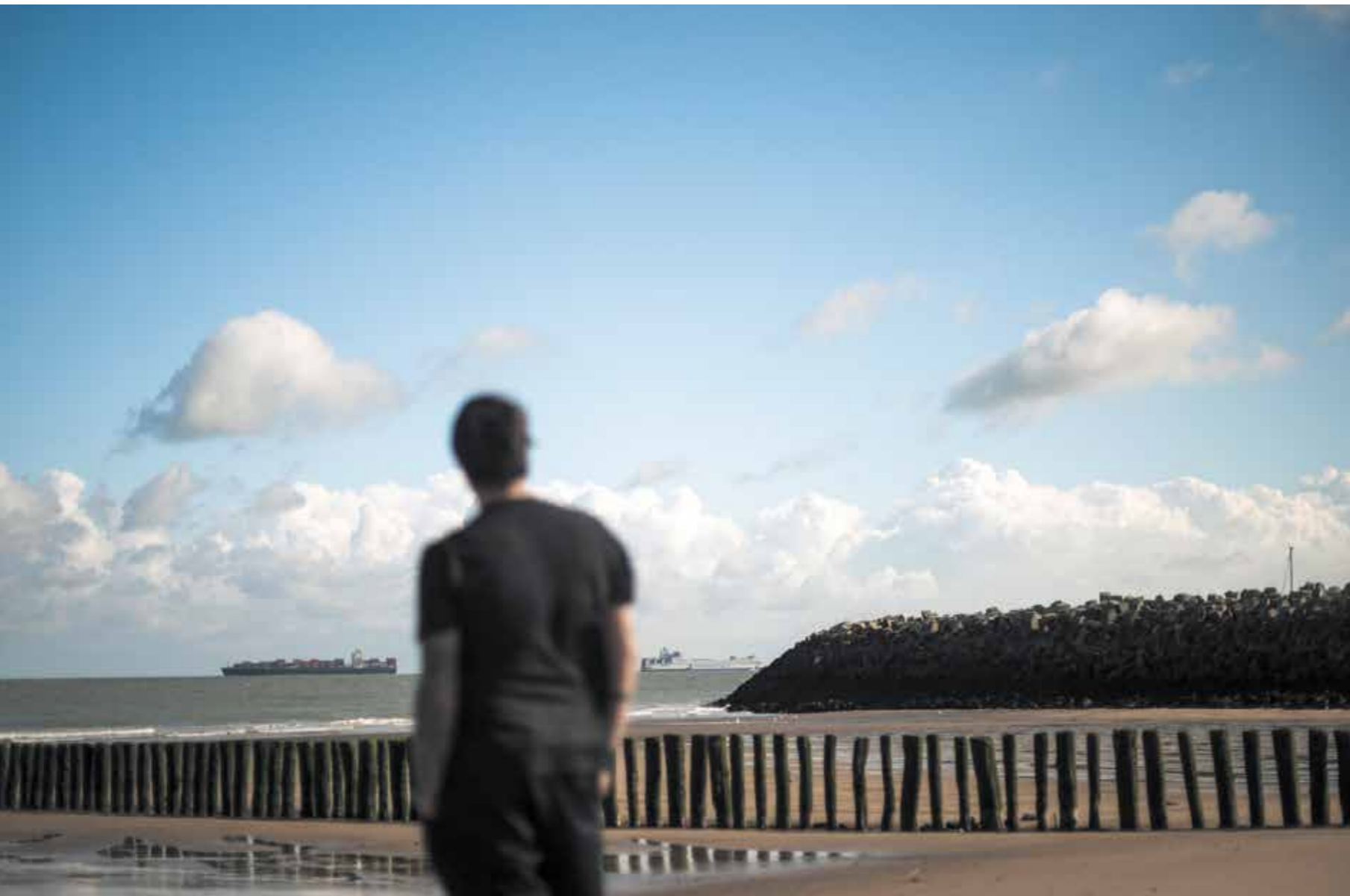
50 mosselrecepten  
voor eenvoudige bereidingen

NIJGH & VAN DITMAR



## INHOUD

7	VOORWOORD
14	WAAR MIJN LIEFDE VOOR DE MOSSEL BEGON
27	BASISTECHNIEKEN
28	GOED OM TE WETEN OVER DE MOSSEL
36	GOED OM TE WETEN OVER DE RECEPTEN
53	KOKEN
60	HET ZEELAND VAN MIJN VADER
93	STOMEN
152	BOEREN VAN DE ZEE
169	BAKKEN
209	ENCORE
224	EN WAT DRINKEN WE ERBIJ?
227	BASISRECEPTEN
241	DANK
244	REGISTERS



## VOORWOORD

Mijn jeugd in Zeeland, het opgroeien tussen de mosselen in het Oud Sluis van mijn ouders, was een bijzondere en gelukkige tijd. De geuren en smaken die toen mijn wereld waren draag ik tot de dag van vandaag met me mee. Oud Sluis was in die jaren een succesvol visrestaurant, en mijn vader maakte er de allerbeste mosselen in wittewijnsaus à la crème. In mijn herinnering kwamen bijna alle gasten voor die mosselen met frietjes. Wij woonden boven de zaak, en ik werkte als jonge jongen in de weekends al volop mee.

Een van mijn sterkste herinneringen aan die mosselen van vroeger zijn de zakken vol met schelpen die 's morgens vroeg gestapeld stonden tegen de muur naast de zijingang van ons restaurant. Ik herinner me natuurlijk ook de tranen in mijn ogen van het pellen en snijden van al die uien; de geuren, de damp, de knallende energie van een keuken tijdens een druk service, het timen van de exacte kooktijd voor de mosselen en het doorproeven van die legendarische mosselsaus.

Het meest verankerd in mijn herinnering is toch de smaak, die diepe, ongeëvenaarde smaak van een verse Zeeuwse mossel. De jus ervan is krachtig, levert genoeg power om de allerbeste sauzen mee te maken, en om die reden alleen al moest dit boek er komen. Een eerbetoon wilde ik maken, een hommage aan dit fantastische Zeeuwse product. En hoewel dit nu een heel persoonlijk boek voor mij geworden is, wil ik dat *Hommage* ook echt een boek voor jou is, omdat ik geloof dat de Zeeuwse mossel een plek verdient op alle tafels thuis. Ik hoop dat je met vrienden en familie gaat genieten in de keuken, en dat je zult merken dat je aan de hand van deze eenvoudige bereidingen snel iets superlekkers kan maken met die geweldige Zeeuwse schelp. Ik hoop dat elk geslaagd gerecht je zal doen uitzien naar het volgende.

Met een vijftigtal recepten en mijn tips en aanwijzingen over hoe je het beste uit de mossel haalt, hoop ik mijn liefde voor dit unieke product aan zo veel mogelijk mensen door te geven. *Hommage* is niet alleen een ode aan de Zeeuwse mossel, maar ook aan de vissers en aan mijn provincie Zeeland, die ons deze geweldige en unieke smaak geschonken heeft. Ik draag dit boek met veel liefde op aan mijn fantastische ouders.

*Sergio Herman*



**MOSELZAAD**



**MOULETTES  
(BOUCHOT)**



**EXTRA**



**SUPER**



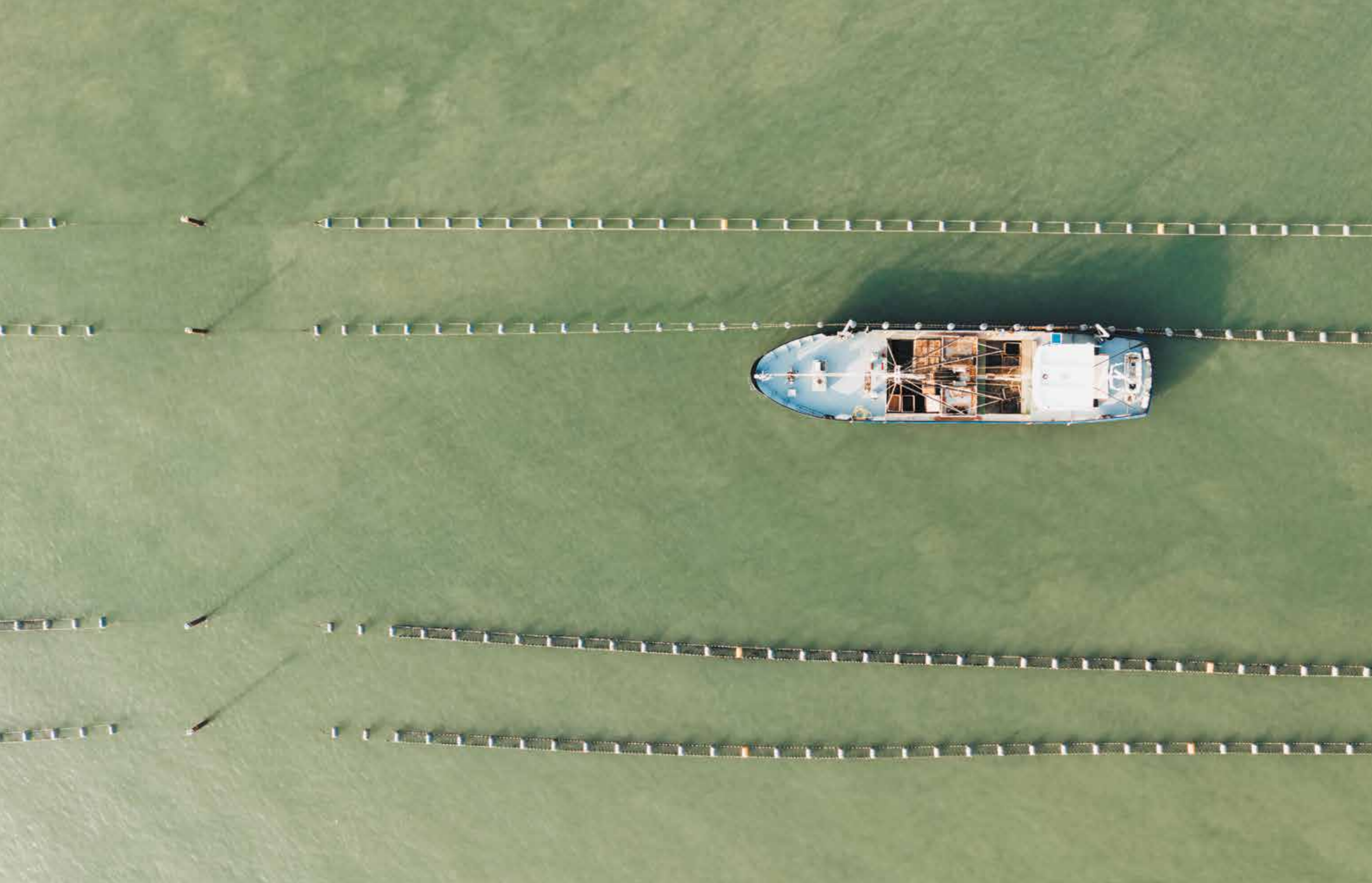
**IMPERIAL**



**JUMBO**



**GOUDMERK**



---

## KOKEN

(klassieke manier)

---



- 1 kilo Zeeuwse mosselen
- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij
- 4 stengels groene selder (met blad)
- 3 tenen knoflook, fijn versneden
- 6 takjes tijm, gerist
- 2-3 eetl. versgemalen zwarte peper
- 250 ml witte wijn
- 80 gram gezouten boter, in blokjes

**benodigheden**  
mosselpan

### Bereiding

- 1 Vul een grote (mossel)pan of de wasbak met ruim water en spoel de mosselen hierin. Giet af, laat er schoon water in lopen en spoel de mosselen nog 2 keer opnieuw. Gooi schelpen die boven komen drijven weg, die kunnen slecht zijn. Gooi ook schelpen met barsten erin weg.  
  
Snijdt alle groenten naar wens. Het liefst niet te grof, niet te fijn: het is belangrijk dat ze na het koken nog beet hebben. Was ze goed.
- 2-3 Doe de groenten, knoflook en tijm in een mosselpan. Leg de mosselen erbovenop. Kruid de mosselen goed met zwarte peper en giet de witte wijn erover. Zet het deksel op de pan. Zet het vuur hoog en kook de mosselen snel.
- 4 Check na enkele minuten of het vocht is opgekookt en schud dan de mosselen op. Zorg dat de groenten en onderste mosselen boven in de pan liggen. Doe het deksel terug op de pan en kook de mosselen nogmaals op – het vocht komt dan nog een keer over de mosselen.
- 5 Doe de blokjes boter tussen de mosselen en laat de boter smelten en zich mengen met het overheerlijke vocht onder in de pan.
- 6 Je kan er nu voor kiezen om de mosselen zo te serveren, maar als je ze op een andere manier wilt verwerken leg je een zeef boven een kom en giet je de mosselen erin af. Verwijder de bovenste helft van de schelpen en bewaar de mosselen in het opgevangen mosselkookvocht, zo drogen ze niet uit.







---

RECEPTEN  
**STOMEN**

*Ik weet niet wat lekkerder is, die mosseltjes uit de pan eten of de saus met brood opsoppen. Nee, wacht. Ik weet het wél. Helemaal als dat geroosterd brood is, en dan besmeerd met boter. Is het brood op, dan kan je altijd nog je vingers aflikken.*

## MOSSELEN, GROENTEN EN KRUIDEN À LA NAGE

### voor de nagesaus

4 eetl. olijfolie  
6 sjalotten, gesnipperd  
5 tenen knoflook, fijn versneden  
40 gram verveine (optioneel)  
1 eetl. kerriepoeder  
80 gram gepelde tomaten uit blik  
2 eetl. fijn versneden wortel  
2 eetl. fijn versneden prei  
2 eetl. fijn versneden bleekselderij  
100 ml witte wijn  
300 ml kippenbouillon

300 ml mosselkookvocht  
(zie blz. 49)  
100 ml slagroom  
fijn zeezout  
snuf cayennepeper  
2 eetl. gezouten boter

### en verder

14 mosselen  
1 wortel, in 12 fijne dunne staafjes  
1 kleine courgette, in 12 fijne dunne staafjes  
1 dunne prei, in 8 fijne dunne staafjes  
1 stengels bleekselderij, in 8 fijne dunne staafjes  
1 theel. fijn versneden bieslook  
¼ rode chilipeper, fijn versneden  
paar topjes postelein en selderijcress  
of jonge groene selderblaadjes

Stoom de mosselen kort zoals uitgelegd op bladzijde 43. Verwijder de bovenste helft van de schelpen en laat de mosselen iets afkoelen in het kookvocht van het stomen.

Maak de nagesaus. Verhit de olijfolie in een sauspan op middelhoog vuur en stoom de sjalot en knoflook enkele minuten. Voeg de eventuele verveineblaadjes, het kerriepoeder, de tomaten, wortel, prei en bleekselderij toe en bak even mee. Blus af met de witte wijn en laat inkoken tot de helft. Voeg de kippenbouillon en 300 milliliter van het mosselkookvocht toe en laat 40 minuten zachtjes koken. Doe de slagroom erbij en laat nog 5 minuten pruttelen. Kruid met zout en cayennepeper. Haal de saus boven een kom door een zeef, schenk terug in de pan en klop met een garde de boter erdoor. Schuim de nagesaus luchtig op met een staafmixer.

Schenk een klein deel van de nagesaus in een tweede pan en verwarm hier de mix van fijne staafjes groenten in tot ze beetbaar zijn. Voeg de mosselen toe en verwarm ze kort mee, anders drogen ze uit.

Schep de mosselen en de groenten in een mooi diep warm bord. Giet wat van de opgeschuimde saus over de mosselen en de groenten en werk af met het bieslook, de chilipeper en de postelein of selderijcress. Overgebleven nagesaus kan je (in porties) invriezen.





*Deze salade is echt te gek, en het allerlekkerst is het als je de mosselen er nog warm aan kan toevoegen zodat ze lauw zijn als je vrienden de noedelsalade eten. De hartigheid van oestersaus, vissaus en hoisin, met zoete palmsuiker en fris limoensap om alles een eindje boven zichzelf uit te tillen.*

## **THAISE NOEDELSALADE, MOSSELEN, CHILI, CASHEWNOOT**

### **voor de Thaise marinade**

4 eetl. olijfolie  
70 ml vissaus  
40 ml oestersaus  
40 ml hoisinsaus  
30 gram palmsuiker, geraspt of verkruid  
15 gram gember, geschild en fijn geraspt  
1 rode chilipeper, zaadjes en zaadlijsten verwijderd en in fijne blokjes  
geraspte schil en het sap van 2½ limoenen

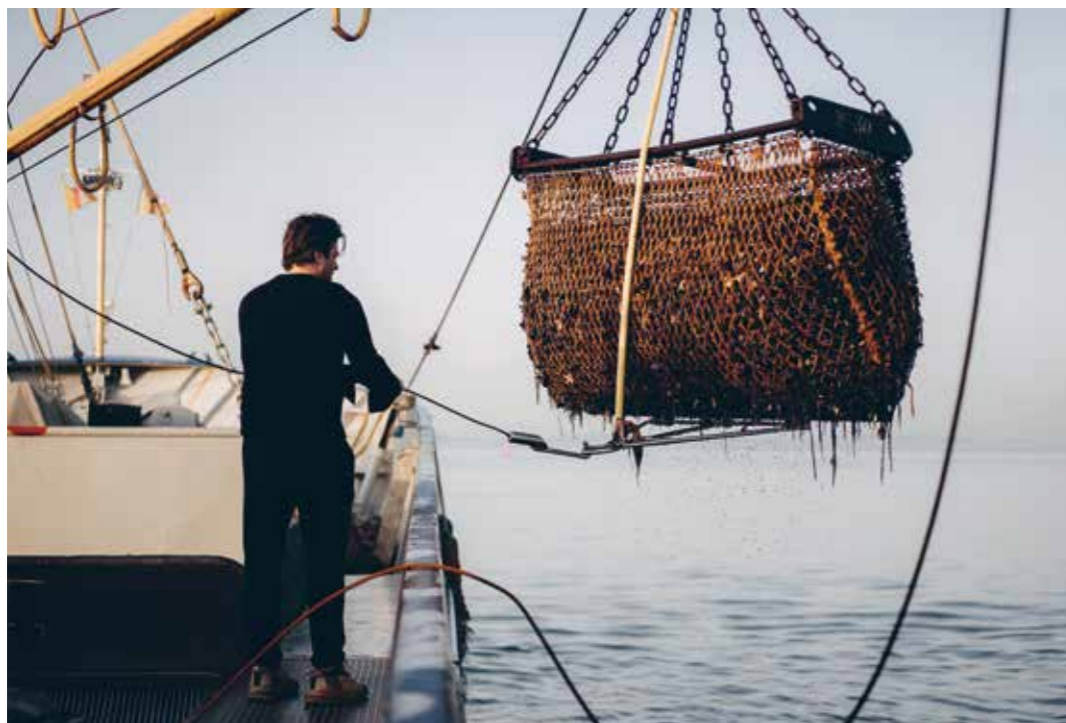
### **en verder**

20 mosselen  
120 gram glasnoedels  
2-3 stronkjes little gem, in fijne reepjes  
2 eetl. fijn versneden muntblaadjes  
2 eetl. fijn versneden koriander  
50 gram geroosterde gezouten cashewnoten  
paar takjes mosterdkers of Japanse mosterdsla (mizuna)

Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade en laat 30 minuten intrekken.

Stoom de mosselen kort zoals uitgelegd op bladzijde 43. Haal de mosselen uit de schelp en laat ze iets afkoelen in het kookvocht van het stomen.

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten water, spoel ze koud af en meng ze daarna door de marinade, samen met de mosselen, little gem, munt en koriander. Meng de salade goed door elkaar en voeg dan de cashewnoten toe. Werk af met de mosterdkers of -sla.



### Van zaad tot oogst

‘Mosselen heb je in mannetjes en vrouwtjes,’ vertelt schipper Gerrie terwijl we op een heel vroege ochtend naar de mosselgronden van de familie Dhooge varen, ‘maar met het blote oog is dat verschil niet te zien. Als ze geslachtsrijp zijn, spuwen ze zaadcellen en eicellen uit, waarna de bevruchting in het water plaatsvindt. De mossellarfjes die daarop volgen zweven vrij rond, groeien en settelen na een week of zes, bijvoorbeeld aan touwen die wij mosselkwekers in het water hangen. Dit noemen we hangcultuur.’

De zon komt pasteloranje op boven de Oosterschelde, en de vermoeidheid die ik voor ons vertrek voelde lijkt door dat warme licht te worden opgelost. Op een scherm boven het roer zijn onderwaterpercelen te zien, vakken zeebodem met punten en getallen erop.

‘Zonder touw,’ zegt Gerrie, ‘zou zo’n larfje de bodem opzoeken, zich hechten aan plantjes of steentjes op de grond. Dat hechten doen ze met een byssusdraadje – waarvan ook de mosselbaard gemaakt is – en ze hebben dan nog maar een heel klein doorzichtig schelpje. Als dat schelpje zwart geworden is en ongeveer een centimeter lang, noem je het mosselzaad, en dat zaad halen we uit het water. Als het zaad los op de bodem ligt dan gebeurt het opvissen met korren, een soort vierkante korven. Groeit het zaad in hangcultuur, dan moet het met de hand worden losgeplukt.’

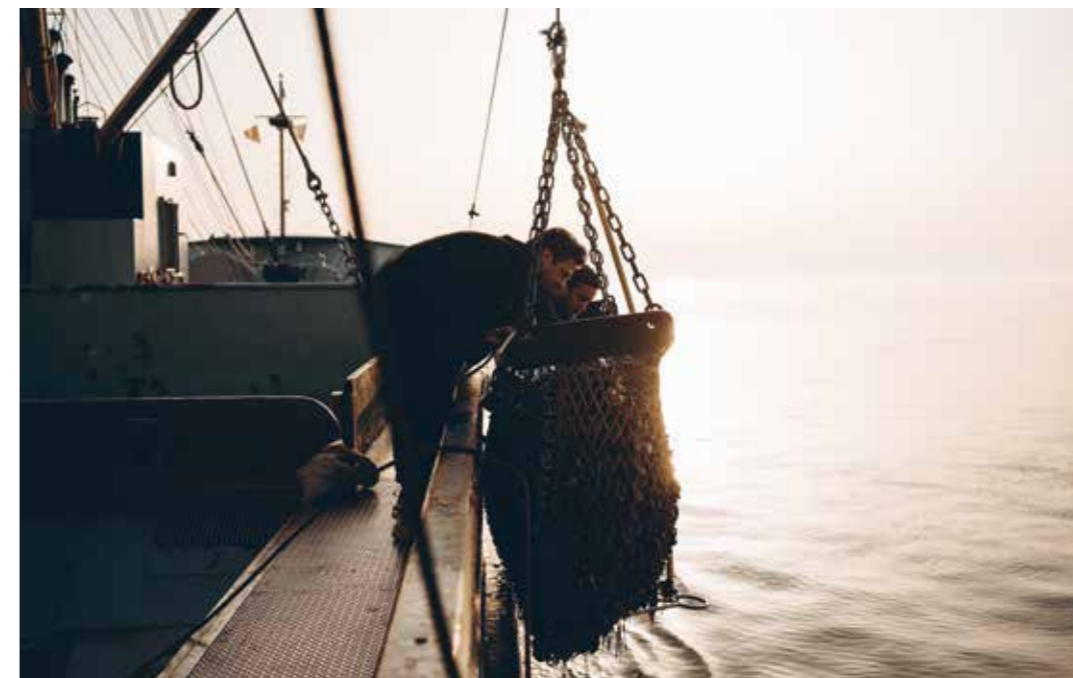
Een deel van de Zeeuwse mosselen begint als zaad op de Waddenzee. Veel kwekers halen hun mosselzaad daar vandaan, maar omdat de Oosterschelde zouter is, worden de schelpjes lekkerder als ze in dat Zeeuwse water volgroeien.

Gerrie vertelt dat het zaad voor de winter hoe dan ook verplaatst wordt, want mosselen hebben om de zoveel tijd een schone bodem nodig. Sommige locaties zijn beter voor grote

mosselen en andere beter voor kleine. De kweker moet ook regelmatig de zeesterren verwijderen die het voorzien hebben op schelpjes, en dan nog is het een echte afvalrace. Van alle mosselzaad groeit maar vijf procent uit tot een grote mossel.

Als we op onze bestemming zijn aangekomen laat Gerrie het schip vertragen. Twee bemanningsleden haasten zich naar het voordek, waar ze een roestvrijstalen mosselkor aan een lier aan een zwenkarm bevestigen. Op hun aanwijzingen bedient Gerrie de arm, en laat het kooiachtige gevaarte overboord zakken. Broer Jean komt naast me staan en vertelt: ‘Zoals oesters filteren mosselen zeewater om aan algen en plankton te komen. Na de voortplanting in de zomer, als de mossel ongeveer een jaar oud is, gaat hij zich in voorbereiding op de winter volvreten en dan groeit het vlees de schelp bijna uit. Dit is het beste moment om ze te oogsten: van juli tot in januari, zeg maar. Ga je te ver buiten die periode, dan geef je de consument misschien zijn zin, maar krijgt hij zeker niet de beste waar.’

Het verplaatsen van al die de schelpen is dus verschrikkelijk veel werk, en een mossel wordt vaak meer dan drie keer verhuisd voordat hij volgroeid is. Het is echt boeren op het water. Van larfje naar zaad duurt een maand of vier, van zaadje naar consumptieklaar duurt wel acht maanden. Voor de mosselen naar de winkel kunnen moeten ze nog naar een nieuwe plek verplaatst worden om te ontzanden. Dat ontzanden of verwateren is een belangrijke



---

RECEPTEN  
**BAKKEN**

*Dit is een topper bij Le Pristine Café, de vlotte bar-kant van ons restaurant Le Pristine in Antwerpen. Een gemakkelijk en overzichtelijk gerecht dat nooit zijn uitwerking mist.*

## **MOSSELEN, 'NDUJA, VIERGE TOMAAT EN BASILICUM, PARMIGIANO**

### **voor de tomatenvierge**

1 roma-tomaat, ontveld en in blokjes  
½ sjalot, gesnipperd  
2 eetl. olijfolie  
2 theel. rodewijnazijn  
¼ theel. korianderzaad, kort geroosterd in een droge bakpan  
sap van ¼ citroen  
2 blaadjes basilicum, fijn versneden  
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

### **en verder**

3 eetl. olijfolie  
30 mosselen  
2 eetl. 'nduja (Italiaanse delicatessenwinkel)  
2 tenen knoflook, fijn versneden  
2 sjalotten, gesnipperd  
1 theel. tijmblaadjes  
1 theel. versgemalen zwarte peper  
100 ml witte wijn  
1 eetl. ongezouten boter  
2-3 eetl. versgeraspte Parmezaanse kaas  
1 eetl. basilicumtopjes  
geraspte schil van 1 limoen

Meng voor de tomatenvierge alle ingrediënten ervoor in een kom, proef en kruid met zout en peper.

Verhit de olijfolie in een bakpan met antiaanbaklaag en zorg dat hij goed warm is. Voeg de mosselen, 'nduja, knoflook, sjalot, tijm en peper toe en blus af met de witte wijn. Doe direct het deksel 30 seconden tot 1 minuut op de pan, tot alle mosselen open zijn. Haal de pan van het vuur en laat de boter tussen de mosselen smelten.

Plaats de mosselen in een diep warm bord of schaal en overgiet met al het superlekkere bakvocht uit de pan. Lepel er 5 eetlepels tomatenvierge op, rasp er Parmezaanse kaas over en werk af met basilicumtopjes en limoenrasp.

