

VERMOUT

DE COMPLETE GIDS

VERMOUT

ISABEL BOONS EN ILSE DUPONCHEEL

COLOFON

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst:

Isabel Boons & Ilse Duponcheel

Redactie:

Katrien Meuleman

Fotografie:

Wim Kempenaers,

met uitzondering van p. 14-15 Shutterstock/Marco Saracco,
p. 35 Shutterstock/sabath, p. 48-49 Belsazar, p. 63 Atsby,
p. 64 Belsazar, p. 67 Boissiere, p. 81 Forest, p. 85 Imbue, p. 93
MAiDENii, p. 111 Regal Rogue, p. 125 Sutton Cellars,
p. 128-129 Uncouth, p. 131 Vermouth del Professore,
p. 136 Vya, p. 197 Harry's Bar, p. 199 Pirata,
p. 202 Vermuteria del Tano, p. 203 La Hora del Vermut,
p. 204 Taberna La Concha, p. 205 A Fuego Negro, p. 207
Mele e Pere, p. 208 Amor y amargo, p. 210-211 Shutterstock/
Cedric Weber

Vormgeving:

KIET

Opmaak & illustraties:

Emma Thyssen

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactiestijl@lannoo.com.

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2015

D/2015/45/214 – NUR 447

ISBN: 978 94 014 2673 2

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

VOORWOORD	8
WAT IS VERMOUT?	10
EEN STUKJE GESCHIEDENIS	19
INGREDIËNTEN	30
HOE WORDT VERMOUT GEMAAKT?	46
SOORTEN VERMOUT	53
CHAMBÉRYVERMOUT - WITTE VERMOUT	53
DROGE VERMOUT - DRY - EXTRA DRY - FRANSE VERMOUT	54
EXTRA BITTERE VERMOUT	54
HEDENDAAGSE VERMOUT	55
NEW WESTERNVERMOUT	55
SPAANSE VERMOUT	56
VERMOUT MET KININE	56
VERMOUT MET VANILLE	57
ZOETE VERMOUT - ITALIAANSE VERMOUT - RODE VERMOUT	57
ANDERE GEAROMATISEERDE APERITIEFWIJNEN	58
QUINQUINA	58
AMERICANO	59
VERMOUTMERKEN	60
MAKE YOUR OWN	138
LAAT DE DISTILLEERDER IN JE LOS!	138
JE EIGEN VERMOUT IN VIER STAPPEN	142

HOE VERMOUT DRINKEN?	146
PUUR	147
- DE KLASSIEKE MANIER VAN SERVEREN.....	150
- ONZE SUGGESTIE.....	150
ALS COCKTAIL	154
- (DRY) MARTINI.....	156
- MANHATTAN.....	160
- MARTINEZ	162
- AMERICANO	164
- NEGRONI.....	166
ALS LONGDRINK	168
- VERMOUT SPRITZ.....	168
HOE VERMOUT BEWAREN?	169
FOOD & VERMOUT	172
KLASSIEKE KEUKEN	173
FOODMATCHING	182
11 MUST-VISIT VERMUTERÍAS	195
INDEX	215
COLOFON	224

VOORWOORD

'Of vermout nu uit de tap komt in een Spaanse vermutería of zich vermout in één of andere klassieke cocktail, scoren doet hij elke keer.'

Vermout introduceren is niet zo gemakkelijk als het lijkt. Iedereen dronk ooit wel eens een Martini... meestal lauw of in een glas tot aan de rand gevuld met ijs – het partje citroen niet te vergeten – om je dan bij iedere slok af te vragen waarom je toch voor dit drankje had gekozen. Maar Martini verdient die inleiding niet. Want het is net dat merk dat er jarenlang voor heeft gezorgd dat vermout niet helemaal van de radar is verdwenen. Bovendien is een perfect geserveerde Martini net heel erg lekker.

Toegegeven, ook wij vergaten veel te lang dit uiterst boeiende drankje. Tot we opnieuw halsoverkop verliefd werden op deze exquisite gearomatiseerde wijn. Geen ander aperitief dat zo innemend uit de hoek kan komen als vermout. Misschien was het geen liefde op het eerste gezicht, maar na enkele dates werden we omvergeblazen. Waarom? Wel, vermout ziet er bij iedere afspraak anders uit: maagdelijk wit of rood geblakerd door de zon, om over zijn bipolaire karakter nog maar te zwijgen. Terwijl we bij ons eerste rendez-vous in Barcelona kennismaakten aan de toog zagen we elkaar enkele weken later terug bij een manhattan-cock-

tail in een Amerikaanse bar. Of vermout nu uit de tap komt in een Spaanse vermutería of zich vermout in één of andere klassieke cocktail, scoren doet hij elke keer. En scoren mét vermout lukt ook... James Bond wist dit al heel lang toen hij steevast zijn dry martini 'shaken not stirred' bestelde. Toch werd vermout jarenlang amper opgemerkt, terwijl deze gearomatiseerde wijn toch jarenlang de meest begeerde vrijgezel was. Maar een slechte reputatie zorgde ervoor dat vermout langzamerhand van het toneel verdween. Vandaag echter is vermout terug en hoe! In Barcelona, zoals steeds een metropool van vernieuwing en trendsetting, schieten vermut-bars of vermuterías uit de grond en 'fer vermut' of een vermoutje doen is er ongelooflijk populair. Vanuit de Verenigde Staten komt een frisse vermoutwind aanwaaien en steeds vaker krijgt vermout de hoofdrol in trendy cocktails. In Italië en Frankrijk is vermout bij de 'locals' steeds populair gebleven, maar vandaag zien we een heuse renaissance en ook bij ons wordt de trend opgepikt. Hoog tijd dus om het stof van die fles vermout te blazen en de aperitiefdrank in al zijn glorie te herstellen.

Met dit boek zullen we je ongetwijfeld perfect kunnen voorbereiden op de eerste afspraak met onze charmeur. En geloof ons, het zal niet bij die ene date blijven. Gezien we willen dat jullie van meet af aan op dezelfde golflengte zitten, vertellen we je eerst wat vermout nu precies is, om daarna in zijn opvallende geschiedenis te grasduinen. Vervolgens leren we je alles over het karakter van vermout en zorgen we ervoor dat je perfect voorbereid bent op je ontmoeting met vermout, aan de bar, thuis of op een fancy cocktailparty. We laten je proeven van vermout, experimenteren met vermout, dineren met vermout om uiteindelijk de nacht te ontdekken met vermout. En geloof ons, dit drankje is van alle markten thuis en gaat nooit vervelen. 'Once you go vermout, you never...' De rest laten we je zelf aanvullen en ontdekken. Wij zijn ervan overtuigd dat dit de meest passionele reis van je leven wordt! Enjoy the ride!

Ilse Duponcheel & Isabel Boons

WAT IS VERMOUT?

EEN VERGETEN KLASSIEKER

Misschien is vermout wel hét drankje dat de laatste jaren het meest over het hoofd werd gezien. Het werd



onterecht in de vergeethoek geduwd, maar terwijl wij met zijn allen aan de gin-tonic gingen, broedde vermout op zijn grote comeback. Want er is geen ander aperitief dat zo verrassend uit de hoek kan komen als vermout. De Italianen weten dat al heel lang en de Fransen naar eigen zeggen nog veel langer. James Bond is al jaar en dag fan, want het is vermout die de kruidige toets geeft aan zijn 'shaken not stirred' dry martini. Vermout zorgt voor

complexiteit in een martini, kruidigheid in een manhattan en zachtheid in een americano. Vermout is met andere woorden het peper en zout in de cocktail.

In Spanje, denk dan vooral aan Barcelona en Madrid, heeft men in plaats van bier vermout op de tap zitten. 'Fer vermut' ofwel 'een vermoutje doen' is er een werkwoord geworden. Maar ook in Chili en Argentinië zijn ze helemaal verknocht aan het drankje, men spreekt er van 'L'hora del vermut' ofwel het 'vermoutuurtje'. Wereldwijd zien we vandaag de wederopstanding van vermout en vermoutbars zijn vandaag het nieuwe 'it'. Van Barcelona tot New York en van Venetië tot Londen, overal gaat men aan de vermout.

Toch heeft vermout jarenlang met een slechte reputatie af te rekenen gehad. Maar geloof ons, dat heeft weinig te maken met de smaak van vermout, maar wel met de misvatting dat vermout een spirit of sterkedrank is. Daarom is het belangrijk om te weten wat vermout nu wél is...

WHAT'S IN THE NAME...

Vermout is een versterkte gearomatiseerde wijn die met planten en kruiden op smaak is gebracht. Zo zijn er zeker een honderdtal kruiden of *botanicals* die hun weg vinden naar vermouth (zie p. 37). Oorspronkelijk werden de verschillende kruiden gebruikt om de flauwe smaak van goedkope, doorgaans jongere wijnen te verbeteren. Vandaag de dag is dat gelukkig anders. De naam vermouth ontstaat in de 18de eeuw en is geïnspireerd op een Duitse versterkte wijn met alsem, een kruid dat behoort tot de composietenfamilie. Alsem ofwel *Artemisia absinthium* wordt ook wel gebruikt bij de distillatie van absint en wordt in het Duits 'Wermut' genoemd. Vandaar dus vermouth. In het begin wordt voornamelijk alsem gebruikt om de wijn te kruiden, maar wanneer men ontdekt dat de toenmalige alsem giftige stoffen bevat, wordt er overgeschakeld naar andere kruiden en specerijen zoals gember, kinine, jeneverbes, koriander,...

Maar om vermouth echt te begrijpen, moeten we terug naar de tijd van de Romeinen en de medicinale wijnen. Hippocrates, de vader van de geneeskunde, is de eerste die bloemen en alsem in wijn laat macereren.

Zijn 'vinum absinthianum' wordt dan ook gezien als de voorloper van vermouth. Maar hierover straks meer (zie ook: Een stukje geschiedenis). Vermout is dus oorspronkelijk een medicinale wijn die wij vandaag categoriseren als een (versterkte) gearomatiseerde wijn of aperitiefwijn.



OORSPRONG EN STIJLEN



Geografisch gezien ligt de bakermat van vermouth in de Italiaanse regio Piemonte en in de Franse Savoie. Beide regio's zijn in de 18de eeuw onderdeel van het koninkrijk Sardinië. Naast economische banden delen deze regio's ook de lokale wijnproductie en de rijke botanische diversiteit van de Alpen. We hoeven je niet te vertellen dat deze combinatie de perfecte basis vormt van vermouth. Het duurt tot 1830 vooraleer men deze aperitiefwijn commercialiseert en exporteert. Vandaag wordt vermouth gemaakt in Europa, Azië, Oceanië, Afrika, Australië en de Verenigde Staten. Grootste exportlanden zijn Italië, Spanje, Duitsland en Frankrijk. We kunnen vermouth opdelen in verschillende stijlen of soorten, veelal gebaseerd op hun oorsprong en/of ingrediënten. We gaan hier later dieper op in (zie ook: Vermoutmerken), maar sommen ze hier toch al even op: zoete witte vermouth, rode vermouth, bittere vermouth, droge witte vermouth, hedendaagse vermouth, Spaanse vermouth, vanillevermouth en New Westernvermouth.

VERSTERKTE EN GEAROMATISEERDE WIJN

Om vermout perfect te begrijpen, moeten we nog even stilstaan bij versterkte wijnen en gearomatiseerde wijnen of aperitiefwijnen. Vermout wordt dikwijls bestempeld als aperitiefwijn, maar eigenlijk is vermout meer dan alleen een aperitiefwijn: hij is niet enkel gearomatiseerd, maar ook versterkt. Versterkte wijn is, zoals de naam wel doet vermoeden, een wijn die met alcohol wordt versterkt. Het hogere alcoholpercentage komt dus niet tot stand door fermentatie, maar door toevoeging van alcohol. In vele gevallen is de versterkte wijn gemaakt op basis van mistelle. Mistelle is verse druivenmost met een hoog suikergehalte. Door toevoeging van alcohol wordt de gisting stopgezet. Bekende versterkte wijnen zijn bijvoorbeeld sherry, Pineau des Charentes en mader.

De kleur van de versterkte wijnen wordt bekomen door toevoeging van andere ingrediënten zoals karamel. De term aperitiefwijn is afgeleid van het Latijnse 'aperire' ofwel openmaken. Met andere woorden: de bittere toets in een aperitief opent de maag en stimuleert de eetlust. Aperitiefwijnen worden gearomatiseerd door middel van diverse kruiden zoals kaneel, vanille, kruidnagel, citrus, saffraan,... Zoals we eerder al aanhaalden, werden wijnen vaak gekruid om hun slechte smaak te maskeren. Tegenwoordig worden aperitiefwijnen enkel nog met kwaliteitswijnen gemaakt. Vermout staat dus te boek als aperitiefwijn, maar wij zien vermout liever als een versterkte aperitiefwijn. Naast vermout zijn er nog twee aperitiefwijnen die eveneens versterkt zijn, namelijk quinquina en americano. Maar hierover straks meer (zie ook: Andere gearomatiseerde aperitiefwijnen).



EEN STUKJE GESCHIEDENIS...

EEN WIJNTJE VOOR EEN GEZOND LEVEN NA DE DOOD

Al sinds mensenheugenis wordt alcohol geïnfuseerd met planten, kruiden, wortels en bladeren en dat om de basisalcohol een betere smaak te geven, maar ook



om een beroep te doen op de heilzame krachten van de gebruikte kruiden en planten. Uit oude geschriften is gebleken dat de Egyptenaren duizenden jaren geleden al kruidenwijn dronken. Wetenschappelijk bewijs volgt als archeoloog Patrick McGovern enkele wijnvaten uit

oude graftombes onder de loep neemt en er sporen van citroenmelisse, koriander, munt, salie en pijnboompitten in ontdekt. Kruidenwijn werd in het oude Egypte vooral voor medicinale doeleinden gebruikt. Het was één van de grote medische centra in de klassieke oudheid en men beschikte er over een omvangrijk handboek voor de bereiding van geneesmiddelen. Hoogstwaarschijnlijk kregen de farao's kruiken kruidenwijn mee in hun graftombe voor een gezond leven na de dood. Maar we kunnen de geschiedenis nog verder uitspitten. Zoals we reeds aanhaalden, hebben mensen altijd alcohol gedronken. Waarschijnlijk maakten ze 100.000 jaar geleden reeds wijn en alcohol, maar dat is moeilijk te bewijzen. Wat men wel kan aantonen, en

weer is het Patrick McGovern die met het bewijs komt aandraven, is dat men rond 7000 v.Chr. in China reeds de geneugten van alcohol had ontdekt. In aardewerk, dat Patrick McGovern in 2004 ontdekt in een meer dan 9000 jaar oude graftombe in de vallei van de Gele Rivier bij Jiahu in de Chinese provincie Henan, treft hij een cocktail van honing, rijstbier en vruchtenwijn aan.

VAN INDIA NAAR GRIEKENLAND

Rond 1500 v.Chr. speelt het voornaamste ingrediënt van vermout, namelijk alsem, reeds een belangrijke rol als heilzaam ingrediënt in wijn. Wijnrecepten met alsem werden onder meer voorgeschreven om de eetlust aan te wakkeren, geheugenverlies tegen te gaan en hartfalen te voorkomen. Maar het zijn de oude Grieken die de brug naar Europa slaan. En hoewel Hippocrates met zijn ‘vinum absinthianum’ (400 v.Chr.) nog steeds wordt gezien als dé grondlegger van vermout, is het Plinius de Oudere die voor de eerste keer een specifiek recept voor kruidenwijn neerschrijft in zijn *Naturalis Historia*. Na de val van het Romeinse Rijk wordt het baanbrekende werk van Hippocrates vergeten en wordt de wonderdrank enkel nog door monniken gemaakt.

JOHANNES GUTENBERG EN DE DRUKPERS








Kruidenwijn begint aan zijn wereldwijde opmars na de uitvinding van de drukpers (1439) door Johannes



Gutenberg, die zich daarvoor door de wijnpers liet inspireren. Eeuwenlang waren uitvinders op zoek geweest naar manieren om snel teksten te drukken en zo informatie te verspreiden. Johannes Gutenberg vond de oplossing en hij combineerde als

VERMOUTMERKEN

Er wordt geschat dat er jaarlijks zo'n 200 miljoen liter vermout wereldwijd wordt geproduceerd. Omdat de populariteit van vermout jaar na jaar stijgt en er in de Verenigde Staten steeds meer vermout wordt geproduceerd, zal dit cijfer ongetwijfeld nog stijgen. Toch is vermout een geval apart. De meeste dranken worden overal ter wereld op dezelfde manier geconsumeerd, maar wat vermout betreft is er een groot verschil tussen Europa en Amerika. In Amerika, het land van de cocktails, wordt maar zelden pure vermout gedronken. Daar komt nu gelukkig verandering in. Opvallend: bestel je bij ons een martini, dan krijg je een Martini Bianco met ijs, plaats je dezelfde bestelling in de Verenigde Staten, dan zul je merken dat je martini weinig vermout maar veel gin bevat. Maar geloof ons, het universum van vermout beslaat zoveel meer soorten en stijlen dan enkel maar Martini Bianco. Toch hebben we niets tegen Martini Bianco, want dat is wel de martini die ervoor zorgde dat vermout niet helemaal is verdwenen. In dit hoofdstuk willen we je laten kennismaken met een veertigtal vermoutmerken die volgens ons stuk voor stuk het proberen waard zijn. Onze keuze voor deze merken berust op een eigen interpretatie van de evolutie van vermout. Voor elk merk sommen we ook de verschillende stijlen op, maar omdat heel wat producenten hun recept angstvallig geheimhouden, is het quasi onmogelijk een opsomming te maken van de gebruikte botanicals. Wat de smaak betreft, is uiteraard geen enkele vermout dezelfde, gaande van minieme nuances tot enorme smaakverschillen. Daarnaast proberen we enigszins een uniformiteit in de verschillende stijlen van ieder merk weer te geven. Uiteraard zal bijvoorbeeld een droge vermout van één merk anders maken dan een droge vermout van een ander merk, maar de ondertoon is gelijk. Op die manier is het voor jou gemakkelijker om een keuze te maken.

STIJL	ENGELS	ITALIAANS	FRANS	SPAANS	SMAAK
 Rood/ bruin	Red/sweet/ Italian/Torino	Rosso	Rouge	Rojo	Bitter zoete kruiden- smaak
 Helder	White/Cham- béry	Bianco	Blanc	Blanco	Fruïtig en vrij zoet
 Licht- geel	Dry/Extra Dry/French	Secco/Dry/ Extra Dry	Dry/Extra Dry	Dry/Extra Dry	Droog, wordt vaak in cocktails gebruikt en in ver- schillende gerechten
 Roze	Rosé	Rosato	Rosé	Rosado	Moderne stijl die zich ergens tussen rode en witte vermout bevindt. Dikwijls smaak van citrus en vanille
 Rood- achtig	/	Amaro/Con bitter	/	/	Italiaanse vermout met toe- gevoegde bitters
 Andere	Sommige merken voegen bepaalde botanicals toe aan hun vermout waardoor de kleur en de smaak worden beïnvloed of men laat de vermout langer dan gewoonlijk rijpen. Meestal zijn dit recente vermouts (heden- daagse stijl) of vermouts uit de Verenigde Staten (New Westernstijl). Je kunt de andere stijlen herkennen aan  . Het is wel zo dat hedendaagse vermouts of New Westernsvermouts dikwijls de klassieke benamingen zoals hierboven hanteren. Toch opteren we om deze onder de 'andere' vermouts in te delen.				



ATSBY VERMOUTH

HERKOMST • NEW YORK, VERENIGDE STATEN

OORSPRONG

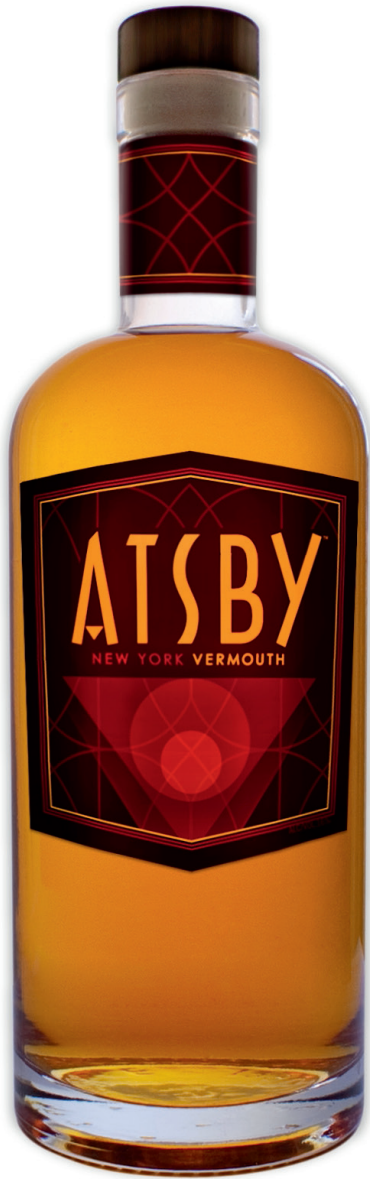
Atsby Vermouth wordt in 2012 gecreëerd door Adam Ford. Adam heeft maar één droom en dat is de romantiek van vermout terug naar Amerika te brengen. Maar Adam wil zijn vermout ook een hedendaagse invalshoek meegeven. Daarom ontwikkelt hij een vermout die toch enigszins afwijkt van de Europese normen.

SMAAK EN AROMA

Atsby Vermouth wordt gecreëerd op basis van een kwaliteitsvolle chardonnay en wordt versterkt met appelbrandewijn. Het gebruik van die brandewijn heeft uiteraard onmiddellijk een invloed op de smaak, nog vooraleer er botanicals worden aan toegevoegd. Atsby Amberthorn wordt op smaak gebracht met 21 botanicals, waaronder anijs uit China en lavendel uit Frankrijk. Deze vermout wordt gezoet met honing. Atsby Armadillo Cake bevat 32 botanicals, waaronder de veel voorkomende kardemom en cassia. Wat Atsby Armadillo Cake echter zo uitzonderlijk maakt, is het gebruik van Japanse shiitake en zwarte komijn.

STIJLEN

- Atsby Amberthorn:
New Westernvermout met 21 botanicals, frisse en zomerse smaak.
- Atsby Armadillo Cake:
New Westernvermout met 32 botanicals, waaronder ook shiitake-paddenstoelen, met een smaak ergens tussen zoet en bitter.



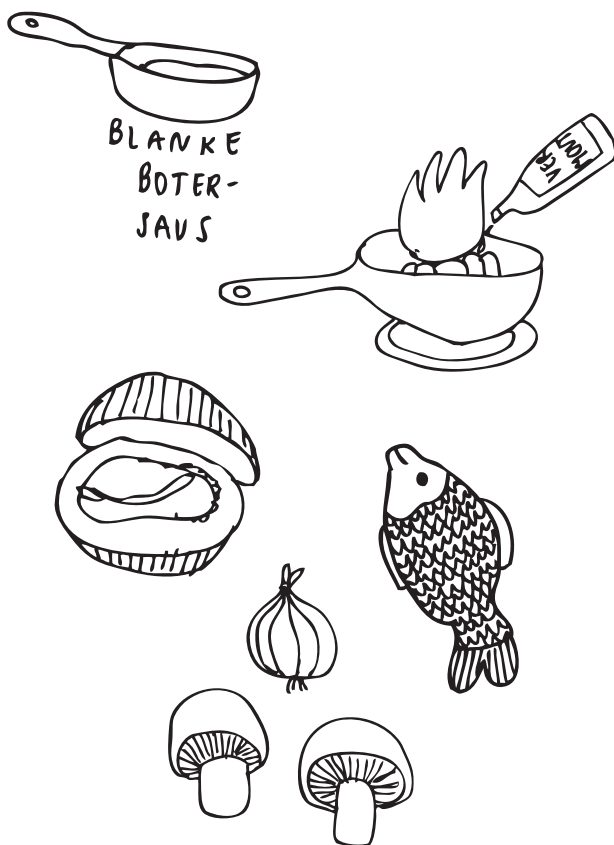
ATSBY
NEW YORK VERMOUTH

FOOD & VERMOUT

We hebben nu reeds kennisgemaakt met vermout in het glas, maar wist je dat vermout zich ook uitstekend leent om mee te koken? Koken met vermout is bijna hetzelfde als koken met wijn, maar met dat beetje meer 'punch'. Je kunt vermout dus gebruiken in heel wat gerechten waarin wijn als ingrediënt wordt gebruikt, maar er zijn een paar dingen waar je op moet letten. Zo heeft vermout, door het gebruik van botanicals, heel wat meer smaak dan wijn. Pas dus op dat de vermoutsmak je gerecht niet gaat overheersen. Daarnaast heeft vermout ook een hoger alcoholpercentage dan wijn. Daarom moet je, als je vermout aan een gerecht toevoegt, steeds je pan van het vuur nemen, anders zal de vermout wat opvlammen. Vermout kan ook perfect gebruikt worden om een pan te deglaceren. Koken met vermout is zeker niet nieuw, kookbibbels zoals 'Escoffier', 'Gringuire' en 'Saulnier' maken veelvuldig gebruik van vermout in hun gerechten. Vermout inspireerde reeds heel wat klassiek geschoolde gastronomen en chefs, maar ook in de hedendaagse keuken zien we vermout steeds vaker opduiken. Vermout doet het niet alleen goed in het bord, ook ernaast is vermout een echte aanrader. Dat fenomeen noemen we ook wel *foodmatching*, het maken van combinaties op basis van smaken en aroma's tussen gerechtjes en, in ons geval, de vermout. We gaan even dieper in op de klassieke keuken en geven je ook enkele leuke foodmatching-receptjes mee. Schuif mee met ons aan tafel en laat je verrassen door deze schitterende combinaties.

KLASSIEKE KEUKEN

Zoals reeds gezegd is het gebruik van vermouth in de keuken niet nieuw. Zo wordt vermouth veel gebruikt bij het maken van sauzen en jus, in combinatie met vis of vlees, maar ook zachte groenten smaken heerlijk met vermouth. Rasechte klassiekers zijn blanke botersaus en mosselen met vermouth. Maar ook kalfsbiefstukjes en eend doen het verrassend goed met vermouth.





RECEPT

BLANKE BOTERSAUS, 4 PERSONEN

Blanke botersaus past perfect bij gepocheerde vis of bij gevogelte zoals parelhoen. Door wat kervel toe te voegen, verkrijg je een subtiele anijssmaak die het fantastisch doet bij schorseneren of gemarineerde vijgen.

BEREIDING

Schil en snipper de sjalotten. Verhit twee eetlepels olie in een pan en fruit de sjalotjes tot ze doorzichtig zijn. Blus met de witte wijn en de vermout en verminder het vuur. Zeef dit mengsel en laat het afkoelen. Verwerk de boter met een garde in het mengsel op een zeer laag vuurtje. Laat de saus niet meer koken vanaf dit moment! Kruid de blanke saus royaal met zeezout en witte peper en garneer met een à twee eetlepels slagroom.

INGREDIËNTEN

- 3 sjalotjes
- 50 ml witte wijn
- 100 ml witte droge vermout
- 40 g slagroom
- 150 g boter
- zeezout
- witte peper
- olie





RECEPT

MOSSELEN MET VERMOUT, 4 PERSONEN

BEREIDING

Maak de mosselen schoon en doe ze in een hoge pan, samen met de ui, bieslook, boter, witte wijn en peper. Doe het deksel op de pan en breng aan de kook. Haal de mosselen uit de pan als ze gaar zijn en zeef de bouillon. Breng de gezeefde bouillon aan de kook met de vermouth, room, peper en zout. Laat zo'n 3 à 4 minuten op een hoog vuur koken. Voeg de mosselen en nog wat bieslook toe. Laat nog twee minuten op een laag vuurtje sudderen en serveer.

INGREDIËNTEN

- 4 kg mosselen
- 2 eetlepels gesnipperde ui
- bieslook
- 3 eetlepels boter
- 125 ml witte wijn
- 45 ml droge vermouth
- 250 ml room
- zout en peper

