


MOSSELEN ÉGLADE MET DENNENNAALDEN

 6 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

2,5 kg Franse bouchots mosselen

Schaal of plank om de mosselen op te bereiden

Vuilniszak gedroogde, lange dennennaalden

Bereiding

- Leg de plank of schaal op een open plek, een barbecue is niet noodzakelijk, het kan gewoon op de grond.
- Zet 4 mosselen rechtop in een kruis (de uiteinden raken elkaar), met het scharnierpunt aan de bovenzijde en de platte kant naar beneden. Gebruik eventueel een stukje rauwe aardappel of wat zilverpapier ter ondersteuning.
- Ga verder met het vullen van de plank of schaal en leg de mosselen dicht op elkaar. Blijf verticaal werken, zo wordt voorkomen dat de mosselen tijdens het koken open gaan en garen ze in hun eigen vocht.
- Bedek de plank met een laag naalden van circa 40 cm hoog.
- Steek het vuur aan. Laat de mosselen als de dennennaalden volledig zijn opgebrand (na ongeveer 2 à 3 minuten) nog een paar minuten lang sudderen.
- Open een mossel ter controle. Als de schelp makkelijk opengaat en de mossel gaar is, is de églade klaar. Verwijder de as door met wat karton te wapperen.
- Tips

Dit gerecht kan alleen met Franse Bouchots mosselen worden gemaakt. Deze mosselen hebben een dunnere schaal dan de Zeeuwse, waardoor ze in korte tijd kunnen garen.

Lange dennennaalden zijn vaak te vinden bij zandverstuivingen. Probeer niet alleen maar hele droge (oude) te gebruiken maar ook die nog een klein beetje groen in zich hebben.

Bij de dennennaalden kan je ook kruiden als rozemarijn en tijm toevoegen voor extra smaak.

Vergeet de kommetjes met wat water en een schijfje citroen niet, want dit traditionele gerecht wordt met de handen gegeten.