

## Gegratineerde mosselen met Brugge Geraspt, gremolata en strooardappels

### Ingrediënten:

- 1 kg mosselen (goudmerk)
- 125 g zure room
- 80 g Brugge Geraspt
- 5-tal druppels tabasco
- peper en zout

### Voor de gremolata

- 1 kleine sjalot
- 1 el gehakte peterselie
- zeste van ½ citroen

### Voor de strooardappels

- 2 kleine aardappels

### Bereiding:

1. Maak de mosselen schoon en spoel in gezouten water. Laat uitlekken.
2. Kook of stoom de mosselen gaar en laat uitlekken. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar de grootste schelpen.
3. Verwarm de ovengrill voor. Verkreukel een stuk aluminiumfolie, leg in een ovenschaal en leg er de mosselschelpen op. Op die manier blijven de schelpen mooi recht liggen. Leg de mosselen in de schelpen.
4. Roer de zure room los met Brugge Geraspt en tabasco. Kruid bij met peper en zout. Verdeel het mengsel over de mosselen.
5. Maak nu de gremolata. Maak de sjalot schoon en snipper fijn. Meng met gehakte peterselie en citroenzeste.
6. Schil de aardappels en snijd in flinterdunne julienne. Was ze en dep ze nadien goed droog. Verwarm de frituurolie op 180 °C en frituur de frietjes tot licht gekleurd. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met zout.
7. Zet de mosselen +/- 5 minuten onder de grill tot gegratineerd.
8. Verdeel de gremolata over de schelpen en werk af met strooardappels.

(Je kan deze mooi serveren door ze in een cirkel te leggen rond een bergje strooardappels)

4 personen

Voorgerecht

3

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/gegratineerde-mosselen-met-brugge-geraspt-gremolata-en-strooardappels>