

RECEPT JACQUES BREL: MOSSELEN MET FRIET (Jeroen Meus)

Mosselen

Ingrediënten:

4 kg mosselen
2 uien gesneden
1 laurierblad
1 selder
peper naar smaak

Bereiding:

Stoof ui en selder aan in boter. De mosselen erbij, schud tijdens het koken de mosselen even op.

Als de mosselen open gaan zijn ze bijna gaar. Zorg ervoor dat ze niet te gaar worden. Dat is echt zonde. Op een perfect gegaarde mossel moet je niet bijten.

Frieten

Ingrediënten:

2 kg loskokende aardappel (beste zijn polderaardappelen)

Bereiding:

Snij de frieten 13mm op 13mm (Belgische maat).

Snij frieten nooit te lang op voorhand. Net zoals een appel kan een friet oxideren.

Bak de frieten na het snijden onmiddellijk voor in ossenwit op 140°C.. Ossenwit zorgt ervoor dat de smaak van de aardappel beter tot zijn recht komt.

Was de frieten nooit op voorhand. Je spoelt het zetmeel eraf en het is net dat zetmeel dat je nodig hebt om een krokant frietje te bakken. Roer tijdens het voorbakken de frietjes rond om plakken (van dat zetmeel) te voorkomen.

Als de frietjes gaar zijn (knijp erin of luister naar het gesis) laat je ze even afkoelen. Zet tijdens het afkoelen je frietketel op 180°C en bak de frieten af totdat ze mooi goudbruin zijn.

Mayonaise

Ingrediënten:

3 eierdooiers
4 dl arachide of druivenpit olie
5 g zout
1 koffielepel mosterd
1 g gemalen peper
2 koffielepels azijn
enkele druppels citroensap
koffielepel lauw water

Bereiding:

Klop met een klopper de dooiers los met de mosterd, zout en azijn, citroensap en lauw water. Het lauw water fixeert de binding en gaat schiften tegen.

Voeg al roerend de olie toe. In het begin zeer rustig zodat de binding op gang gezet kan worden. Giet geleidelijk, al roerend weliswaar, de rest van de olie bij de dooiers.

Als de mayonaise te dik dreigt te worden kan je altijd een beetje extra azijn, citroensap of zelfs water toevoegen.

Eén van de grootste fouten die gemaakt wordt bij het maken van mayonaise is teveel olie gebruiken per dooier. Eén dooier kan maximaal $1\frac{3}{4}$ dl olie opnemen. Als je teveel toevoegt schift de mayonaise onherroepelijk.