

Wat is plezanter dan aan uw kookpot te genieten van een aperitief en een hapje.

Boeleken

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 6 cl champagne- 1 cl passievruchtensap- 2 cl ananas-siroop- 6 cl Bieken-bier | <p>Alle ingrediënten mengen en serveren in een longdrink over ijsblokjes.
Garneren met ananaskers, rode bessen en kriekjes.</p> |
|---|---|

Mosselbeignets met remouladesaus

Voor de mosselen:

- 1 kg mosselen
- 1/2 groene selder
- 1 sjalot
- 1 ui
- bouquet garni
- peper van de molen
- 20 gr boter

Frituurdeeg:

- 500 gr bloem
- 13 gr zout
- 1 dl olijfolie
- 1 ei
- 3 dl Bieken
- 6 dl water
- 4 eiwitten

Alle ingrediënten goed opkloppen.

Remouladesaus:

- 2 dl mayonaise
 - 2 eetl. mosterd (de Kroon)
 - 10 gr gehakte kervel
 - 1/2 bosje peterselie gehakt
 - 1 eetl. dragon gehakt
 - 15 gr augurken fijngesneden
 - kappertjes
 - anjovis-essence of puree
- Alles goed mengen*

Bereiding:

Mosselen 2 tot 3 x wassen en zeemoss verwijderen. Alle groenten versnijden in fijne stukjes. In marmite op hoog vuur de groenten laten uitzweten in de boter. Vul de marmite voor 2/3 met mosselen, kruiden met peper en kook ze tot ze opengaan. Mosselen laten uitlekken, uit de schelp halen en laten afkoelen. Door het frituurdeeg halen en bakken in de friteuse. Serveren met de remouladesaus.