



Mosselen maken, een makkie!

Zo maak jij de lekkerste mosseltjes!

Niks is zo zalig als een bord lekker verse mosselen. In ons Belgenlandje zijn ze razend populair, maar hoe begin je eraan om ze zelf klaar te maken? Geen stress! Op deze pagina vind je alles voor een geslaagd mosselfestijn. Zelf mosselen maken? Makkie!

Welke mosselen & hoeveel?

- Goudmerk-mosselen zijn natuurlijk geweldig. Maar **jumbo of super-mosselen** zijn ook absoluut een goeie optie! Je portemonnee zal je bedanken.
- Hoeveel mosselen voorzien? Reken op ongeveer **1 kilo mosselen per persoon**, en dan nog het liefst geserveerd in individuele mosselpotjes.
- Hangcultuurmosselen zijn jongere, sneller groeiende exemplaren. Bij SPAR vind je nu al **mosselen van bodemcultuur**! Dit betekent dat ze groeiden in een optimale situatie volgens de traditionele techniek.

Maar wat is nu het verschil tussen jumbo en supermosselen?

Het verschil tussen **jumbo** en **super** mosselen heeft te maken met de **maat van de mosselen**, en die wordt bepaald op basis van het aantal mosselen per kilogram **zonder schelp** (het mosselvlees).

1. **Jumbo** (ca. 46-55 mosselen per kg)
2. **Super** (ca. 56-65 mosselen per kg)

Concreet:

- **Jumbo mosselen** zijn dus groter dan **super mosselen**.
- Hoe **lager het aantal mosselen per kilo**, hoe **groter** de individuele mossel.
- Grotere mosselen zoals **jumbo** of **imperial** worden vaak gebruikt voor luxueuze bereidingen of om te gratineren, terwijl **super** mosselen ideaal zijn voor de klassieke mosselpan.



Niks fishy aan deze voorbereiding!

- De **mosselen die je bij SPAR koopt, zijn al gereinigd**. Oef, dat hoef je dus al niet meer te doen! Je kan ze wel nog even spoelen onder de kraan.
- Zodra de mosselen gekuist zijn, verwijder je alle gebroken schelpen en alle mosselen die zich niet sluiten als je erop tikt.
- **Opgelet:** je mosselen al een dag op voorhand in een emmer met water leggen is echt uit den boze. Bewaar ze tot gebruik gekoeld in de originele verpakking.

Mosselen bereiden als een pro

Tijd om je pot op het vuur te zwieren! 't Is niet moeilijk, vog de basics:

1. Zet je vuur altijd zo hoog mogelijk. Mosselen houden van hitte.
2. Werk altijd in deze volgorde: eerst de mosselen in de pot, dan de groente en als laatste eventueel wat (look)boter.
3. Voeg altijd een beetje vocht toe. Dat kan witte wijn zijn, maar ook bouillon.
4. Deksel erop! Zo blijven alle smaken lekker in de pot.
5. Net voordat je serveert, schud je nog 's met de mosselpot, zodat alle ingrediënten goed gemengd zijn.

6. **Tip:** gestoofd met [witte wijn](#), tijm, rozemarijn, knoflook en boter zijn mosselen verrukkelijk.

Extra tips voor extra punten:

- Peper? Altijd een beetje meer dan je zelf denkt!
- Met [een zelfgemaakt mosselsausje](#) scoor je altijd bij je gasten.

Liever geen mosselen natuur? Ga gerust creatief aan de slag, maar zorg wel voor balans: **maximum 5 extra smaakmakers** is de gouden regel. Zo blijven de mosselen de ster op jouw bord!



Klassieke mosseltjes

Klassiekers die niet kunnen ontbreken tijdens je mosselfestijn...



Hoofdgerechten

[Mosselen met witte wijn](#)



Hoofdgerechten

[Mosselen Vedett](#)



Hoofdgerechten

[Mosselen met spek](#)

Mosselen met een twist!

Fan van het klassieke recept, maar eens toe aan iets anders? Met deze variaties behoud je de ultieme zachte mosselsmaak, terwijl je toch een extra touch toevoegt aan je gerecht. Dat gaat smaken!



Hapjes
Bijgerechten

Mosselen met chorizo



Hoofdgerechten

Mosselen Forestière



Hoofdgerechten

[Romige mosselen met citroen](#)

Mosselen met pit

Mag het wat meer zijn? Met deze smaakbommetjes van mosselrecepten geef je je schelpjes een extra kick! Denk aan pittige kruiden, exotische toetsen of romige sauzen.



Hoofdgerechten

[Mosselen Andalouse](#)



Hoofdgerechten

[Mosselen op z'n Thais](#)



Hoofdgerechten

[Mosselen Roquefort](#)

Sharing is caring!

Geen zin in een volledige mosselmaaltijd, maar wel in een leuk aperitiefje of een gezellige tapas night? Met deze recepten scoor je zeker en vast!



Hoofdgerechten

[Mosselpakket op oosterse wijze](#)



Hoofdgerechten

[Gegratineerde mosseltjes met brood](#)



Hapjes

[Mosselen met champagnesabayon](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over mosselen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag **#lekkerspar**.
