

0 MOSSEL-RAGOUT À L'ARMORICAINE MET BLADERDEEGSTRIPS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Rode peperpuree
450g



Bresc Tomaten
bruschetta 1000g



Bresc Tomaten
bruschetta 325g

INGREDIËNTEN

10

- 4 kg bouchot mosselen
- 50 g Bresc Sjalotten gehakt
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 1 dl witte wijn
- 1 dl cognac
- 500 g Bresc Tomaten bruschetta
- 15 g gehakte dragon
- 3 stengel bleekselderij
- 3 kleine wortel
- 3 citroen
- 125 g boter
- 150 g bloem
- 1 dl room
- 10 plakken bladerdeeg
- 3 ei
- 20 g sesam- en venkelzaad
- beetje olie
- peper en zout
- gesneden bladselderij om te garneren

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 175°C. Besmeer de vellen bladerdeeg met het los geklopte ei en bestrooi met het venkel- en sesamzaad. Snijd ze in brede banen, bak ze af in 20 à 25 minuten en droog na op 100°C. Was en spoel de mosselen en gooi de mosselen weg die niet opengaan. Smoor de sjalotten en knoflook even aan en schep de mosselen erop. Bestrooi flink met peper en blus af met de witte wijn, kook de mosselen net gaar. Haal ze uit de pan en haal de mosselen uit de schelpen, kook het vocht in. Schil de wortel en bleekselderij en snijd ze fijn. Bak het even aan in boter en voeg de tomaten bruschetta en rode peperpuree toe en laat even smoren. Voeg de bloem toe en laat het iets garen. Blus de saus af met cognac, mosselvocht en room en roer het even door. Maak het af met peper, zout en de gehakte dragon. Voeg de mosselen toe aan de saus en vermeng goed met elkaar. Serveer met wat gehakte bladselderij, parten citroen en de bladerdeeg strips.