

## Mosselen met friet

### Wat heb je nodig?

2 kg. mosselen  
8 tomaten, gehalveerd  
aardappelen  
knoflook  
1 rode paprika  
1 ui  
1 stengel bleekselderij, in stukken  
10 blaadjes basilicum  
1 teentje knoflook  
flinke scheut olijfolie  
scheutje sambucca  
versgemalen zwarte peper en zout uit de molen  
handje geweekte (mesquite)houtsnippers

Voor de aioli:

2 tenen knoflook, geraspt  
2 eidooiers  
scheutje dragonazijn  
150 ml. zonnebloemolie  
1 el. mosterd  
zout

### Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 190 graden.

Pof de paprika en de ui rechtstreeks in de gloeiende kolen tot ze zwart zijn en verwijder dan de zaadlijsten en schil.

Bestrijk de tomaten aan de snijkant met wat olijfolie en grill ze met de bolle kant naar boven, samen met de bleekselderij, direct boven het houtskool tot de tomaten zacht zijn.

Doe de tomaten, bleekselderij, ui, knoflook en basilicumblaadjes in een blender met wat peper en zout en draai dit met de olijfolie tot een dikke saus.

Roer er een scheutje sambucca door.

Schil de aardappelen, snijd ze in staafjes en kook ze eventueel 4 a 5 minuten in zout water voor.

Doe de friet in een spitmandje en doe er wat zout en olijfolie over.

Haal het roosterrek uit de barbecue en plaats de Joetisserie (spit) met het spitmandje in de barbecue (zorg voor een temperatuur van ca. 190 graden). Gaar de friet in ca. 40 minuten.

Doe voor de aioli alle ingrediënten, behalve de olie en knoflook, in een blender.

Meng even een paar seconden en voeg er dan de olie in een dunne straal langzaam aan toe tot je een dikke mayonaise hebt.

Roer er de geraspte knoflook door en maak op smaak met wat zout.

Haal de friet uit de barbecue en houd even warm tot de mosselen klaar zijn.

Gooi een handjevol mesquite-houtsnippers op de hete kolen en stook de barbecue op tot ca. 250 á 300 graden.

Spoel de mosselen schoon (verwijder schelpen die niet geheel gesloten zijn), doe ze in een skillet

(gietijzeren pan) en plaats op de barbecue.

Als de mosselschelpen openstaan zijn ze klaar en giet je het water af.

(gooi de exemplaren die niet open zijn gegaan weg!)

Roer de tomatensaus door de mosselen en zet nog even een minuutje terug in de barbecue.

Snijd een lente-uitje in ringen en wat blad van de bleekselderij klein en strooi dit over de mosselen.

Serveer ze met de friet en de aioli.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)