

# Mosselen à la Laurent

Vishandel Marchant uit het Belgische Halle staat al sinds de jaren tachtig bekend om de lekkere mosselen. Eigenaar Josse Van Zeebroeck maakt zijn mosselen zo klaar dat de smaak van het product volledig tot zijn recht komt. “Je moet de mossel niet degraderen.”

Door Baukje van der Meer

In 1980 is de schoonvader van Vanzeebroeck met vishandel Marchant gestart als mosselhandel. Omdat er steeds meer klanten kwamen, werd besloten ook buiten het mosselseizoen vis te verkopen. De mossel is nu nog steeds dé specialiteit waar Marchant om bekend staat, maar klanten komen er nu ook graag voor een kabeljauwhaasje, zalm of tonijn. Marchant krijgt de Zeeuwse mosselen aangeleverd van leverancier Prins en Dingemanse. De Belgische vishandel verkoopt de Zeeuwse mosselen in vijf verschillende groottes. In totaal gaat er per jaar zo'n 500.000 kilo over de toonbank. Deze worden in de winkel verkocht aan vaste klanten uit de omgeving en aan toeristen. Daarnaast belevt Marchant met haar eigen groothandel diverse bedrijven uit de regio. Zo worden tijdens het hoogseizoen zo'n 160 restaurants voorzien van verse mosselen.



Om de mosselliefhebber aan zich te binden, zorgt Marchant voor een zo goed mogelijke service. Tijdens het hoogseizoen krijgt het bedrijf zeven dagen per week een grote aanvoer. “Hierdoor kunnen we eigenlijk altijd voldoen aan de vraag van onze klanten”, vertelt Vanzeebroeck. “Ook zijn de producten altijd vers. Op die manier proberen we ons te onderscheiden.” In het mosselseizoen verkoopt de ondernemer uitsluitend Zeeuwse mosselen. Buiten het seizoen

zijn mosselen uit onder meer Canada en Italië verkrijgbaar. De echte smaak van het product behouden en deze vooral niet manipuleren. Dat is volgens Vanzeebroeck de kunst bij het bereiden van mosselen. “De echte smaak proef je niet meer als je mossels combineert met witte wijn, room of zeven verschillende groenten. Doe er hooguit een beetje ajuin, selderij en peterselie bij. Je moet de mossel niet degraderen. Zorg dat het aroma van het zeezout behouden blijft.” ■

## RECEPT

### BENODIGDHEDEN VOOR 1 PERSOON:

- 1,2 kilo mosselen
- 150 gram mosselgroenten (groene selder, ajuin en wat peterselie)
- boter of andere vetstof
- 10 centiliter pils of witbier
- peper

### BEREIDINGSWIJZE:

Verhit wat boter in een mosselpan. Voeg er de groenten aan toe en laat het geheel even stoven. Kruid het met (vrij veel) peper en voeg daarna de gespoelde mosselen toe. Overgiet de massa met het bier. Plaats het deksel op de pan en schud even. Laat de mosselen gedurende vijf minuten op hoog vuur staan, totdat het deksel begint te ‘dansen’. Haal het gerecht van het vuur en schud nog eens. Laat de mosselen tot slot nog maximum twee minuten doorkoken.

### EXTRA INFORMATIE:

Spoel de mosselen kort, maar goed onder stromend water. Doe dit vlak voor de bereiding. Kook de mosselen altijd op hoog vuur en niet te lang, anders worden ze taai. Als de schelpen opengaan, zijn ze binnen twee minuten gaar. Voeg geen zout toe. De diertjes zitten al meer dan twee jaar in de zee en zijn zout genoeg. Kies voor bier in plaats van kookvocht, want dit geeft een lekkere, minder scherpe smaak. Eet smakelijk!