

**Moules de Bouchot la baie du Mont St. Michel** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 5 minuten

1 kg Moules de Bouchot  
100 cc Calvados 100 gr Creme Fraiche  
Peper uit de molen  
Gesneden platte peterselie  
2 teentjes fijn gesneden knoflook  
3 kleine sjalotjes fijn gesneden  
1 lepel olijfolie  
Afwerking: platte peterselie

Smaakt heerlijk met : pasta, zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter.

**Voorbereiding:** Spoel de bouchot mosselen goed af, snij de sjalotjes, peterselie en knoflook fijn. Neem een wokpan, verwarm deze goed met de olijfolie, doe de mosselen er in, als de mosselen iets open gaan de sjalotjes en knoflook toe voegen en om husselen. Vervolgens afblussen met calvados. Doe de creme fraiche er bij. Als alle mosselen open zijn presenteer deze in een diep bord en garneer af met peterselie eventueel met iets peper uit de molen.

**Scheermessen** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 5 minuten

500 gr scheermessen  
1 limoen  
1 lepel Olijfolie  
1 eetlepel gembersiroop  
½ Spaanse peper  
Peper uit de molen  
Gesneden koriander  
2 teentjes fijn gesneden knoflook  
3 kleine sjalotjes fijn gesneden  
1 lepel olijfolie  
Afwerking: koriander

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter **Voorbereiding:** Spoel de scheermessen goed af, snij de sjalotjes, knoflook, Spaanse peper en de koriander fijn. Neem een wokpan, verwarm deze goed met de olijfolie en voeg de scheermessen toe. Als deze iets open gaan de sjalotjes, knoflook en de Spaanse peper toevoegen en om husselen. Vervolgens afblussen met limoensap. Als alle scheermessen open zijn van het vuur afhalen en vervolgens de fijngesneden koriander er door heen scheppen. Wok de scheermessen kort anders worden ze taai. Presenteer deze in een diep bord.

**Kokkels** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 5 minuten

Kokkels 1 kg

Olijfolie 1 eetlepel

Knoflook fijn gesneden 1 eetlepel

Sjalotten fijn gesneden 1 eetlepel

Laurierblad 3 stuks

½ limoen

Peper uit de molen

Afwerking: Platte peterselie, fijn gesneden

Smaakt heerlijk met : Pasta, zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter **Werkwijze:**

Was de kokkels in ruim koud water en haal de eventuele gebroken schelpen er uit. Neem een wok en doe er een eetlepel olijfolie in, als de wok warm is de kokkels toevoegen, als deze zijn geopend dan de knoflook, sjalotten en het laurierblad toevoegen. Knijp de halve limoen boven de kokkels leeg, voeg peper uit de molen toe en maak het af met de platte peterselie.

**Palourdes** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 5 minuten

Palourdes 1kg

Olijfolie 1 eetlepel

Witte droge wijn 1 klein glas

Knoflook fijn gesneden 1 eetlepel

Sjalotten fijn gesneden 1 eetlepel

Crème fraîche 2 eetlepels

½ limoen

Peper uit de molen

Afwerking: fijn gesneden platte peterselie

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood, zoute boter, tagliatelle of rijst

**Werkwijze:** Was de palourdes in ruim koud water en haal de eventuele gebroken schelpen er uit. Neem een wok en doe er een eetlepel olijfolie in, als de wok warm is de palourdes toevoegen. Als deze open gaan de knoflook en de sjalotten toevoegen afblussen met witte wijn. Knijp de halve limoen boven de palourdes leeg, voeg de crème fraîche toe met peper uit de molen en maak het af met de platte peterselie.

**Wulken** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 8 minuten

Wulken 1kg

Visbouillon (mag ook visbouillon knorr)

Laurierblad 2 stuks

Zwarte peperkorrels (geplet) 10 stuks

Citroen 1 stuks

**Werkwijze:** Was de vulken goed met koud water en kook ze 8 minuten in de visbouillon met de laurier en geplette peperkorrels. Af laten koelen. Serveer er knoflooksaus en zuurdesembrood bij.

**Alikruiken** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 3 minuten

Alikruiken 1kg

Knoflook 2 teentjes

Sjalot 1 stuk in 2 stukken

Visbouillon 1 liter (knorr)

Laurierblad 3 stuks

½ limoen

Gekneusde zwarte peperkorrels

Afwerking: serveer in schelp of klein schaaltje met speltjes.

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood, zoute boter

**Werkwijze:** Was de alikruiken in ruim koud water en haal de eventuele gebroken schelpen er uit. Neem een pan met 1 liter visbouillon en voeg de knoflook, sjalot laurierblad ½ limoen en de gekneusde zwarte peperkorrel toe. Breng het geheel aan de kook, voeg de alikruiken toe en kook 3 minuten. Laat de alikruiken in de bouillon afkoelen. Serveer de alikruiken bij een aperitief of als onderdeel van een fruits de mer.

**Langoustines** voorbereidingstijd 15 minuten, bereiding 3 minuten

Langoustines 1kg

Visbouillon Knorr

½ limoen

Afwerking: serveer op schaal met huis gemaakte mayo

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood, zoute boter

**Werkwijze:** Was de langoustines in ruim koud water. Neem een pan met 2 liter visbouillon. Breng het geheel aan de kook, voeg de langoustines toe en kook 3 minuten. Koel de langoustines in ijswater. Of kook 1 minuut en laat de langoustines in de bouillon afkoelen. Serveer de langoustines bij een aperitief of als onderdeel van een fruits de mer.

Gebruik dezelfde visbouillon voor je krabscharen en kreeften (1 minuut per 100gr kooktijd) Krabpoten 8 minuten.