

Mosselen met sinaasappelmayonaise

Nodig

- 2 biologische sinaasappels
- mayonaise
- 2 kg mosselen
- Dille ter garnering
- Peper

Bereiden

1. Begin met het maken van de mayonaise, reserveer.
2. Was de sinaasappel en trek zestes van de schil.
3. Doe 500 g water en de zestes in de mengbeker en breng aan de kook, door de Thermomix in stellen: 8 minuten, Varoma, snelheid 2.
4. Zeef de zestes, vang het warme water op (reserveer) en spoel de zestes met koud water.
5. Als de zestes te grof zijn, dan zeer fijn snijden.
6. Pers de sinaasappels uit en doe het sap met de mayonaise in de mengbeker.
7. Meng nu 10 seconden op snelheid 4.
8. Was de mosselen en leg ze in de Varoma mand. Doe het warme water in de mengbeker en vul aan tot ongeveer 600 g. (Mocht niet alles passen, dan in 2x stomen).
9. Plaats de Varoma op de Thermomix en stoom de mosselen tot ze open gaan (10 minuten, Varoma, snelheid 2. Als ze nog niet open zijn, stoomtijd verlengen.
10. Leg de mosselen op 1 helft, de andere helft kan weg.
11. Bedek met een lepeltje sinaasappel mayonaise.
12. Garneer met de zestes en wat dille en eventueel wat vers gemalen peper.