**Tongschar op Oostendse wijze**

**Tongscharretjes
mosselen
grijze garnalen
champignons
prei
wortelen
selder**[**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)
**vloeiende bloem
kookroom
witte wijn
sjalotjes
vers knoflook
boter
olijfolie
peterselie
nootmuskaat
peper & zout
tijm
rozemarijn
laurier
kerstomaatjes**

**Mosselen.** Maak een bouillon van ui, selder, wortel, knoflook, een zakje [**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm), een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) van laurier, rozemarijn, tijm en peterselie en een halve liter water. Kruid bij met peper en zout, dille en dragon. Breng aan de kook en kook 1 kg mosselen tot ze volledig open zijn.

Laat even afkoelen en kies dan een drietal mooie exemplaren per bord en leg die opzij. Haal de overige mosseltjes uit de schelp. Zet alle mosselen afgedekt en koel weg tot verder gebruik. Zeef de bouillon en houd die warm.

**De saus**. Kuis en snijd een klein bakje witte champignons in schijfjes. Snijd een paar dikke sjalotten in flinterdunne schijfjes. Doe hetzelfde met een paar teentjes vers knoflook, een wortel en een stengel groene selder. Hak een handvol peterselie fijn.

Stoof deze groentemengeling in een brede diepe pan in flink wat boter. Bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem. Roer om en laat even bakken.

Giet er nu de warme bouillon met scheutjes bij. Wissel af met scheutjes kookroom en wat witte wijn. Roer om tot de saus mooi gebonden is. Kruid bij met peper en zout. Roer er de mosseltjes zonder schelp doorheen en zet de saus afgedekt warm weg tot verder gebruik.

**De tongschar.** Droog de tongscharretjes met keukenpapier en wentel ze in vloeiende bloem. Klop de overtollige bloem eraf. Kruid met peper en zout. Bak ze minstens drie minuten aan elke kant in bruisende boter in een antikleefpan. Voeg wat olijfolie toe opdat de boter niet zou verbranden.

**Afwerking.** Halveer een tweetal kerstomaatjes per bord. Bak ze in een klein pannetje op de snijvlakken tot ze zacht worden. Pluk een handvol peterselie. Zet een potje handgepelde grijze garnaaltjes klaar. Kies voor vispanborden en zet die een paar minuutjes in een verwarmoven of gewoon in de oven op 85°C.

**Op het bord**. Schep de bordjes vol met de groentesaus met mosseltjes. Verdeel er de grijze garnaaltjes over. Leg in het midden één of een tweetal tongscharretjes. Werk de borden af met de mosselen in schelp, gepofte kerstomaatjes en peterselieplukjes.

Dien op met een smeuïge aardappelpuree in individuele potjes. Frietjes of gekookte aardappelen kunnen ook uiteraard.