

2 m

DE GROTE TEST

De Markt

Boni Mosselsaus

Gekocht bij Colruyt

Prijs 2,29 euro

(7,63 euro/l)

Inhoud 300 ml

Op het etiket

"Mosselsaus"

Ingrediënten

koolzaadolie, water, mosterd, azijn, eigeel, suiker, zout, dextrose, kruiden en specerijen ...

Energie 356 calorieën/100 ml

Beoordeling

"Mijn favoriet.

Deze saus gaat het meest naar de lichtjes lopende structuur die ik wil. Dit is de neutraalste mosselsaus die ik al geproefd heb, en net dat is de grootste troef. Er zit een mooi zuurtje in, dat mag. Mosselsaus moet niet opvallen, dat komt het best tot uiting bij dit exemplaar. Leent zich ook goed om nog wat verse kruiden bij te snijden."


8,5/10

Devos & Lemmens Mossel en vis

Gekocht bij

Carrefour

(ook elders)

Prijs 3,79

euro (12,63

euro/l)

Inhoud

300 ml

Op het etiket

"Uiterst

geschikt als

dipsaus bij

gekookte

mosselen en

bij de berei-

ding van vis"

Ingrediënten

koolzaadolie, water, mosterd, azijn, eigeel, zout, citroensap

Energie 357 calorieën/100 ml

Beoordeling "Deze saus is wat

pittiger, ze smaakt duidelijker

naar mosterd. Heel mooi ge-

maakt, anders dan veel andere.

Wat gelig van uitzicht. Wel

mooie balans tussen mossel

en saus als je ze samen proeft.

De saus is scherper, maar ze

mag die pittigheid wel hebben.

Een goede compagnon voor

een pot mosselen."


8/10


Tweesterrenchef wil een mossel "zien shinen met een goeie saus"

Zomertijd, mosseltijd! Heeft zo'n lekker dampende pot heerlijkheid uit de Noordzee iets extra's als mosselsaus nodig? "In principe niet: het laatste wat je wilt, is de heerlijk zilte smaak van de mossel zelf verdoezelen", zegt tweesterrenchef Filip Claeys van restaurant De Jonkman. Toch puilen de winkelrekken uit met mosselsauzen. Wij lieten Claeys tien soorten proeven. "Sommige zou ik nooit bij mosselen geven."

Tekst: Tom Le Bacq / Foto's: Wim Daneels

Didden



Gekocht bij Carrefour (ook elders)
Prijs 1,9 euro (14,6 euro/l)
Inhoud 130 ml
Op het etiket “Geëmulgeerde saus op basis van mosterd en visbouillon”
Ingrediënten koolzaadolie, mosterd, water, eigeel, azijn, uien, kruiden en specerijen, visbouillon, vis, selderij, zout, suiker ...
Energie 471 calorieën/100 ml
Beoordeling “Heel mooi gemaakt, dit. Lekkere, kruidige saus. Heel mooi van smaak en textuur. Minder neutraal van smaak, maar daarom niet minder lekker. De kruiden maken dit een goeie saus.”

7,5/10

Regalo



Gekocht bij Aldi
Prijs 1,09 euro (7,78 euro/l)
Inhoud 140 ml
Op het etiket “Mosselsaus”
Ingrediënten koolzaadolie, mosterd, water, eigeel, selderij, vis, suiker, uien, zout
Energie 463 calorieën/100 ml
Beoordeling “Mooie, lopende textuur. Smeuïge saus: lekker! Ik proef slechts een minimaal verschil met saus nummer negen (die van Lidl) en ook met saus nummer zes (de saus van Didden): zijn die door hetzelfde bedrijf gemaakt? (op de verpakking staat effectief: geproduceerd door Didden NV, red.) Wat er ook van zij: goeie saus.”

7,5/10

Lidl



Gekocht bij Lidl
Prijs 1,09 euro (7,78 euro/l)
Inhoud 140 ml
Op het etiket “Geëmulgeerde saus op basis van mosterd”
Ingrediënten koolzaadolie, mosterd, water, eigeel, azijn, visbouillon, kruiden, zout, suiker, ui, seldierzout ...
Energie 470 calorieën per 100 ml
Beoordeling “Heel moeilijk te onderscheiden van saus zes (van Aldi) en saus zeven (van Didden). Behoort bij de betere, en die betere zijn heel erg aan elkaar gewaagd. Goed lopend, lekkere mosselsaus.”

7,5/10

Delhaize



Gekocht bij Delhaize
Prijs 1,75 euro (5,83 euro/l)
Inhoud 300 ml
Op het etiket “Koude geëmulgeerde saus”
Ingrediënten koolzaadolie, mosterd, azijn, zout, kurkuma, water, gezouten scharreleigeel, natuurlijke extracten, citroensap, kleurstof
Energie 550 calorieën/100 ml
Beoordeling “Goed lopend en smeuïg, zacht van smaak. Dit is de helft mayonaise, de helft vocht: de verhoudingen zitten goed. Zeker niet slecht.”

7/10

De Kroon



Gekocht bij Mosselhandel Bart Blankenberge (ook elders)
Prijs 2,8 euro (11,42 euro/kg)
Inhoud 245 g
Op het etiket “Heerlijk bij mosselen, alle gebakken vis, fondue, koude voorgerechten”
Ingrediënten koolzaadolie, azijn, eigeel, glucose-fructosestroop, mosterd, specerijen, zout ...
Energie 556 calorieën/100 ml
Beoordeling “Wat proef ik, is dat nu curry? Deze saus bewijst hoe divers mosselsauzen wel zijn, want dit is toch weer iets anders. Dit neigt wat meer naar de textuur van een mayonaise: wat dikker, dat is niet per se hoe ik ze het liefst heb. Wel lekker, maar ietsje vettiger.”

6,5/10

Sensation Saus voor mosselen



Gekocht bij Carrefour
Prijs 1,95 euro (6,5 euro/l)
Inhoud 300 ml
Op het etiket “Geëmulgeerde saus met mosterd en tijm”
Ingrediënten koolzaadolie, mosterd, water, azijn, eigeel, natuurlijke extracten, citroensap, suiker, zout, tijm ...
Energie 560 calorieën per 100 gram
Beoordeling “Geen stukjes kruiden te zien, maar dat is ook geen must. Maar dit neigt een beetje te veel naar mayonaise qua smaak en dikte voor mij en dan gaat het de mossel snel overheersen. Ik proef iets speciaals wat ik niet direct kon thuisbrengen. Een beetje tijm dus, zie ik aan de ingrediëntenlijst. Niet slecht, maar voor mij geen topmosselsaus.”

6/10

La Sablaise



Gekocht bij Carrefour
Prijs 2,15 euro (15,9 euro/kg)
Inhoud 135 g
Op het etiket “Serveer deze saus met mosselen of witte vis”
Ingrediënten zonnebloemolie, Dijon-mosterd, water, eierdooiers, azijn, zout van Noirmoutier, suiker, peterselie, peper ...
Beoordeling “Dit smaakt te veel naar mayonaise en de saus is ook te dik om harmonieus samen te gaan met een portie mosselen. Je kan dit wel bij mosselen serveren en op zich is dit een lekkere saus, maar ideaal vind ik het toch niet.”

6/10

Mossel Dipsaus



Gekocht bij Albert Heijn
Prijs 2,25 euro (10,7 euro/kg)
Inhoud 210 g
Op het etiket “Mossel dipsaus cocktailsaus, knoflooksous en kerriesaus”
Ingrediënten plantaardige olie (raap, zonnebloem), water, azijn, verse knoflook, specerijen, ei, suiker, cognac, tomatenpuree, zout ...
Energie 463 calorieën/100 g
Beoordeling “Een trio van sauzen? Ik vind dit een raar idee. Die roze is cocktailsaus, dat zou ik al nooit doen met mosselen. Dip daar liever een stukje bloemkool in, of garnaatjes, of kreeft (lacht). Dat witte looksausje is te zoet. Die kerriesaus: tja. Op zich niet slecht, maar dit zou ik nooit om mijn mosselen doen.”

5/10

“Mayonaise aangengd met pure smaakpower”

Mosselsaus, wat is dat eigenlijk? “Het is een mengeling van mayonaise, mosterd en mosselsap”, zegt North Sea Chef Filip Claeys. “Als je die nog wat wilt pimpen, kun je er bijvoorbeeld nog zure room aan toevoegen. Een kleine frisse toets van citroen komt er ook best bij. De saus moet wat lopend zijn, meer dan mayonaise bijvoorbeeld. Dan vormt het een dun laagje rond de mossel en dat is ideaal.”
 Het maken lijkt poepsimpel, waarom zou je het dan kopen in de winkel? “Je moet natuurlijk oppassen

als je dat warme mosselvocht mengt met je mayonaise: voor je het weet, schift heel de boel”, zegt Claeys. “Het is dus toch wat werk, ik begrijp dat mensen het kant-en-klaar kopen. Anderzijds: mosselsap, dat is pure smaakpower. Je kan dat invriezen als je mosselen gegeten hebt en er dan elke volgende keer een kleine portie van uithalen om een sausje te maken. Al kun je je afvragen of het allemaal wel nodig is: ik eet mosselen liefst natuur of zelfs rauw want dan is de ziltigheid ongeëvenaard: *moules parquées!*”

Zo deden we de test

■ **De methode**
 We kochten negen soorten mosselsauzen in verschillende supermarkten, en één bij een mosselhandel. We kochten ook verse mosselen en lieten ze door sterrenchef Filip Claeys klaarmaken in zijn restaurant. Daarna proefde hij blind saus na saus, elk vergezeld van een mossel.

■ **De selectie**
 Het aanbod aan mosselsauzen is verrassend ruim. Soms gaat het om

krijpflessen die in de sauzenrayon staan, soms liggen de sauzen bij de mosselen in het koelschap. De ene saus zit in een zakje, de andere in een glazen potje. We hebben alleen sauzen geselecteerd die makkelijk te verkrijgen zijn in een breed netwerk van winkels en supermarkten.

■ **De locatie**
 De Jonkman, Maalse Steenweg 438, Sint-Kruis Brugge, www.dejonkman.be