




## Mosselen España

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 3 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, in plakjes
- 1 rode peper, in stukjes, zonder zaadlijst
- 100 g chorizo, in reepjes
- 1 blik tomatenblokjes, 400 g
- 100 ml sherry of witte wijn
- 1 stokbrood

### ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de mosselen. Verwij-der openstaande mosselen die na een tik tegen het werkvlak niet sluiten.
2. Verhit de olijfolie in een wok en fruit hierin de ui, knoflook en rode peper.
3. Schep de chorizo erdoor en bak deze even mee.
4. Roer de tomatenblokjes met sap erdoor, leg de mosselen erop en besprenkel met de sherry.
5. Roerbak de mosselen 6--7 minuten op een hoge stand tot de schelpen open zijn.
6. Serveer de mosselpan met stokbrood.

**TIP:** Vervang de chorizo door 1 theelepel chilipoeder.

