




## Mosselen in tomatensaus

Hoofdgerecht 2 personen

 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 1 rode ui, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, grof gehakt
- 1 bosje verse basilicum
- 2 el olijfolie
- 70 g tomatenpuree, blik
- 800 ml tomatenblokjes, blik
- ciabatta, afbakbrood

**Materiaal:** mosselpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Zoek de mosselen uit: leg ze in een bak met koud water, was ze en verwijder kapotte schelpen en schelpen die open blijven, ook na tikken op de rand van de bak.
2. Leg de mosselen in een grote (mossel)pan.
3. Pluk de basilicumblaadjes af, stapel ze en snijd ze in reepjes.
4. Verwarm de oven voor op 200-225°C.
5. Verhit in een sauspan met dikke bodem de olie en fruit hierin ui en knoflook.
6. Roer de tomatenpuree erbij en roerbak 1 minuut.
7. Voeg de tomaatstukjes met het sap toe en breng dit aan de kook.
8. Neem de pan van het vuur.
9. Breng de mosselen zonder extra vocht op hoog vuur aan de kook; de mosselen laten zelf voldoende water los.
10. Schenk zodra de mosselen een keer opkomen de saus erbij en schep de mosselen om.
11. Kook de mosselen, tot alle schelpen open staan.
12. Schep de basilicumreepjes erdoor.
13. Bak intussen, volgens de aanwijzingen op de verpakking, de voorgebakken ciabatta.

