




Mosselen Italia

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 3 tomaten
- 3 teentjes knoflook, in plakjes
- 2 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 3 el olijfolie
- 1 rode ui, gesnipperd
- versgemalen zwarte peper
- ciabattabrood

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de mosselen af onder koud water.
2. Verwijder de beschadigde mosselen en de open mosselen die niet sluiten na een tik op de rand van het werkblad.
3. Leg de mosselen in een grote pan.
4. Kruis de tomaten in, leg ze enkele tellen in kokend heet water, pel ze en snijd ze in blokjes.
5. Houd apart.
6. Verdeel de helft van de knoflook, de Italiaanse kruiden en de helft van de olijfolie over de mosselen.
7. Leg het deksel op de pan en smoor de mosselen 7-8 minuten op een middelhoge stand tot ze open zijn.
8. Verhit intussen de rest van de olijfolie in een koekenpan.
9. Fruit hierin de rest van de knoflook en de ui en voeg de tomatenblokjes toe.
10. Maal er royaal peper over.
11. Giet het tomatenmengsel over de mosselen, schud even op en serveer met brood.

