




## Mosselen Português

Hoofdgerecht 2 personen

 20 + 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen, schoongemaakt, gesorteerd
- 3 el olijfolie
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 uien, gesnipperd
- 1 rode paprika, zonder zaadjes, in dunne reepjes
- 1 bosje verse peterselie, fijngehakt
- 1 laurierblaadje
- 100 g chorizo, in reepjes
- 50 g ham reepjes
- 50 g spekblokjes
- 20 g boter
- 1 snufje cayennepeper of
- 1 scheutje tabasco
- 1 glas witte wijn
- 1 el verse koriander, fijngehakt

**Materiaal:** mosselpan, wok of hapjespan

### ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de mosselen.
2. Gooi kapotte exemplaren of mosselen die na een tik niet meer dicht gaan weg.
3. Verwijder de baarden.
4. Verhit de olijfolie in een cataplana, een Portugese pan, of een mosselpan, wok of hapjespan.
5. Doe de helft van de knoflook en de helft van de mosselen in de pan.
6. Leg hier de helft van de gesneden groenten, de peterselie, het laurierblad, de chorizo en de ham op.
7. Dek deze laag toe met de rest van de mosselen, een klontje boter en de overgebleven groenten, knoflook, ham, chorizo en peterselie.
8. Strooi er cayennepeper op.
9. Giet de wijn in de pan en breng aan de kook.
10. Temper de hittebron.
11. Laat de mosselen en het groentekruidenmengsel ongeveer 25 minuten met het deksel op de pan staan.
12. Schep de inhoud van de pan af en toe om.
13. Als alle mosselen zich geopend hebben is het gerecht, dat ten slotte met koriander wordt bestrooid, klaar.
14. Het kookvocht van de mosselen kan als soep worden gegeten.

**TIP:** Eet bij dit gerecht frietjes, stokbrood en een salade.

