




Mosselen Provençe

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen panklaar
- 2 el olijfolie
- 4 sjalotjes, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- ½ el tijm, fijngehakt
- ½ el basilicum, fijngehakt
- 4 gedroogde tomaten op olie, in stukjes
- 4 tomaten ontveld, zonder zaadjes, in blokjes
- 50 g zwarte olijven zonder pit, gehakt
- zwarte peper, versgemalen
- mespuntje mosterd
- 150 ml witte wijn
- 3 el peterselie, fijngehakt

ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de mosselen voor het bereiden; verwijder kapotte mosselen en loop mosselen die wijd open staan na.
2. Houd ze onder koud stromend water of geef een tik op de schelp.
3. Sluit de mossel zich, dan kun je hem gewoon koken.
4. Verhit de olijfolie in een wok en fruit de sjalotjes.
5. Voeg knoflook, tijm, basilicum, gedroogde tomaten en verse tomaten toe en roerbak 3 minuten.
6. Schep de olijven erdoor en voeg peper en zout naar smaak toe.
7. Verwarm de witte wijn in een ruime pan.
8. Voeg de mosselen toe, leg het deksel erop en breng alles aan de kook.
9. Kook de mosselen 6-8 minuten tot alle mosselen openstaan, schud de pan regelmatig.
10. Schep de mosselen in warme diepe borden.
11. Giet 200 ml van het mosselkookvocht bij de Provençaalse saus.
12. Kook deze iets in en schenk de saus over de mosselen.
13. Bestrooi het gerecht met peterselie.

TIP: Serveer er stokbrood en een salade bij.

