




## Mosselen Sicilia

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 3 vleestomaten, in partjes, ontveld
- 3 teentjes knoflook, in plakjes
- 2 el verse Italiaanse kruiden, gehakt
- 4 el olijfolie
- 1 el sinaasappelsap
- 1 el rode of groene pesto
- 1 el tomatenpuree

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder beschadigde en openstaande mosselen die niet sluiten na een tik op de rand van het aanrecht.
2. Leg de mosselen in een ruime pan.
3. Voeg de tomaten met de knoflook, de Italiaanse kruiden en 2 eetlepels olijfolie bij de mosselen.
4. Kook de mosselen, afgedekt, 4-5 minuten of tot ze open zijn.
5. Schud ze na 2-3 minuten even om.
6. Meng de rest van de olijfolie met het sinaasappelsap, peper, de pesto en de tomatenpuree.
7. Verdun dit sausje eventueel met een beetje mosselvocht.
8. Schep de mosselen op diepe borden of in kommen. Serveer het sausje erbij.

**TIP:** Kies verse kruiden als basilicum, tijm en rozemarijn.

