




Mosselen van de BBQ met venkel en chorizo

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 150 g chorizo
- 1 venkelknol, in stukken
- 1 laurierblaadje
- 100 ml witte wijn
- 125 ml crème fraîche
- 1 bosje platte peterselie, fijngehakt

Materiaal: BBQ met deksel, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Steek de barbecue (met deksel) aan.
2. Spoel de mosselen in ruim koud water.
3. Verwijder openstaande en beschadigde exemplaren.
4. Zet een vuurvaste (mossel)pan of barbecue-bakplaat met olijfolie op de barbecue en fruit hierin de ui en knoflook circa 3 minuten.
5. Voeg de chorizo toe en bak deze rondom knapperig.
6. Voeg vervolgens de venkel, laurier en mosselen toe en blus af met de wijn.
7. Gaar met het deksel op de pan of in een gesloten barbecue circa 8 minuten, tot de mosselen zich openen.
8. Schud halverwege even om.
9. Verwijder de kapotte mosselen of de exemplaren die niet open zijn gegaan.
10. Serveer met de crème fraîche en bestrooi met peterselie.

TIP: Bevestig eventueel wat aluminiumfolie aan de onderkant van de pan zodat deze na gebruik makkelijk schoon te maken is. Heb je geen vuurvaste pan met deksel? Gebruik van een barbecue-bakplaat en sluit het deksel van de barbecue tijdens het garen van de mosselen. Zo gaat er geen hitte verloren en gaan de mosselen snel open.

