




## Mosselen Zeeland

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 8 ansjovisfilets
- 250 g (diepvries) ongepelde reuzengarnalen, ontdooid
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 1 el olijfolie
- 1 winterwortel, in plakjes
- 1 prei, in ringen
- 1 ui, in ringen
- 2 stengels bleekselderij, in boogjes
- 300 ml visbouillon
- 2 laurierblaadjes
- sap en rasp van ½ citroen
- 200 g zeekraal

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder kapotte mosselen en openstaande mosselen die na een stevige tik niet sluiten.
2. Snijd de ansjovisfilets iets kleiner.
3. Halveer de teentjes knoflook.
4. Verhit de olie in een kookpan en fruit de wortel, prei, ui, knoflook en bleekselderij 3 minuten zonder de groenten bruin te laten kleuren.
5. Leg de mosselen op de groenten en verdeel de ansjovis, laurierblaadjes en citroenrasp erover.
6. Schenk de bouillon en het citroensap erover en breng op maak met peper.
7. Kook zachtjes tot de mosselschelpen open zijn.
8. Voeg de zeekraal en garnalen toe, verwarm nog 1-2 minuten en schud ze even om.

**TIP:** Vervang de citroen door sinaasappel en voeg dan een mespunt saffraanpoeder toe. Vervang 100 ml visbouillon door kookroom.

