



Mosselen op Mediterrane wijze

2 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 65 g magere spekreepjes
- 🍴 ½ ui, fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook, in plakjes
- 🍴 1 kleine wortel, in blokjes
- 🍴 1 stengel bleekselderij, in boogjes
- 🍴 5 el droge witte wijn
- 🍴 1 blik tomatenblokjes (à 400 g)
- 🍴 ½ pot zwarte olijven zonder pit (115 g), uitgelekt
- 🍴 2 takjes tijm
- 🍴 1 kg mosselen
- 🍴 200 g verse tagliatelle
- 🍴 chilivlokken uit de molen (optioneel)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een ruime wok de olijfolie.
2. Bak de spekreepjes uit.
3. Voeg de ui, de knoflook, de wortel en bleekselderij toe en bak nog 2 minuten.
4. Schenk de wijn en tomatenblokjes in de pan.
5. Voeg de olijven en tijm toe.
6. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes stoven.
7. Controleer de mosselen.
8. Leg de mosselen in de tomatensaus.
9. Bestrooi royaal met peper.
10. Stoof de mosselen met deksel op de pan 8 minuten of tot alle schelpen openstaan.
11. Kook de tagliatelle in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking.
12. Schep de mosselen uit de pan.
13. Haal de helft van de mosselen uit de schelpen en houd deze apart.
14. Houd de mosselen in de schelp voor garnering apart en dek ze af onder een vel aluminiumfolie.
15. Laat het stoomvocht tot sausdikte inkoken en voeg dan het mosselvlees toe.
16. Giet de tagliatelle af en meng door de tomatensaus.
17. Breng evt. op smaak met chilivlokken uit de molen en leg er de mosselen met schelp op.

TIP: Vervang voor een stevige stoofpan de witte wijn door rode wijn en voeg aan de tomatensaus een uitgelekt blikje linzen of kikkererwten (100 g) toe. Lekker met warme focaccia.

