



## Mosselen op Turkse wijze

2 personen

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1 kg mosselen
- 🥄 1 ui
- 🥄 1 aubergine
- 🥄 1 teen knoflook
- 🥄 2 el olijfolie
- 🥄 1 el gemalen komijn
- 🥄 1 bakje kerstomaatjes
- 🥄 1 blik kikkererwten (+/- 200 g), uitgelekt
- 🥄 3 el gemengde olijven, zonder pit
- 🥄 2 el fijngesneden peterselie
- 🥄 Turks pide brood
- 🥄 zout en versgemalen zwarte peper

**MATERIAAL:** wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de mosselen.
2. Snij de ui in halve ringen en de aubergine in stukjes van ca. 1½ cm.
3. Snij de knoflook fijn.
4. Verhit de olijfolie in de wok en roerbak de ui, aubergine, knoflook en komijn 5 minuten op hoog vuur.
5. Voeg de mosselen en de kerstomaatjes toe en verhit op hoog vuur afgedekt 6-8 minuten of tot alle schelpen open zijn.
6. Voeg de uitgelekte kikkererwten en olijven toe en roerbak nog 1 minuut.
7. Breng de mosselen op smaak met zout en peper en bestrooi met de peterselie.
8. Serveer met Turks pide brood.

**TIP:** Vervang de komijn eens door ras al hanout, een Arabische kruidenmix

