



**MAAR
MET
SMAAK**

Mosselen in tomatensaus

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 2 kg mosselen
- ◆ 4 roma tomaten
- ◆ 1 ui
- ◆ 1 el olie
- ◆ 2 el tomatenpuree
- ◆ 1 teen knoflook
- ◆ 600 ml water
- ◆ 3 tl groentebouillonpoeder zonder zout
- ◆ chilivlokken, naar smaak
- ◆ platte peterselie, ter garnering

MATERIAAL: mosselpan of grote pan met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de mosselen schoon.
2. Spoel ze af onder de kraan en verwijder de harde witte schelpvorming als deze erop zit en verwijder de dradige 'baard'.
3. Open mosselen geef je een harde tik, als ze niet sluiten gooi je de mossel weg, doe dit ook met kapotte mosselen.
4. Verwijder de steelaanzet van de tomaten.
5. Snijd de tomaten in kleine blokjes.
6. Snijd de ui in maanvormige plakjes.
7. Doe de olie in de pan en laat warm worden.
8. Fruit de ui.
9. Voeg de geperste knoflook toe.
10. Roer goed door en zorg dat het niet aanbrand.
11. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe.
12. Roer goed door en laat ongeveer 1 minuut warm worden.
13. Voeg het water en het bouillonpoeder toe.
14. Laat dit 5 minuten pruttelen op laag vuur zodat het bouillonpoeder lekker kan trekken.
15. Voeg er chilivlokken naar smaak aan toe.
16. Doe de mosselen er voorzichtig bij.
17. Breng het vocht aan de kook.
18. Eenmaal aan de kook schud je de mosselen met de deksel op de pan goed om.
19. Wel de deksel stevig op z'n plaats houden anders komt er warm vocht uit...
20. Kook de mosselen zo'n 4-5 minuten.
21. Schud regelmatig om.
22. Als alle mosselen open staan zijn ze klaar.

TIP: Eet met een stukje stokbrood en doop het brood lekker in de saus.

Recept van:



peperenkruiden.nl

