

## Mosselen in een saus van pruimtomaat

2 personen










Hoofdgerecht

 minder | ~~meer~~ dan 30 minuten

*Mosselen die na het koken dicht blijven, kun je meestal gewoon eten. Deze mosselen hebben een wat sterkere sluitspier, waardoor de schelp stevig dicht blijft. Open dichte mosselen voorzichtig met een mesje. Meestal bevatten deze mosselen prima vlees, maar heel af en toe gaat het om een slikmossel, een mossel die zich heeft volgezogen met zand. Niet boven de mosselpan openen dus!*



### DIT HEB JE NODIG:

-  2 kg verse mosselen
-  100 g sjalot, fijngesnipperd
-  2 tenen verse knoflook, fijngehakt
-  1 tl rode peper, zaadlijst verwijderd, fijngehakt
-  100 ml droge witte wijn
-  300 g rijpe pruimtomaat (Roma), in blokjes gesneden
-  1 bos bladpeterselie, fijngesneden
-  100 ml goede kwaliteit olijfolie
-  snufje zeezout en peper uit de molen

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm in een ruime pan de helft van de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook tot deze goudbruin zijn.
2. Voeg de peper toe en de uitgelekte mosselen.
3. Schud de mosselen goed om en blus af met de witte wijn.
4. Dek de pan af en kook de mosselen tot ze net open gaan staan.
5. Schep de mosselen voorzichtig uit de pan en zet ze even apart.
6. Voeg de tomaten en een snufje zout toe aan het kookvocht en breng het weer aan de kook.
7. Kook de saus ongeveer tien minuten door tot de tomaten in het vocht zijn opgenomen.
8. Voeg de mosselen weer toe aan de saus en maak het gerecht af met een ruime hoeveelheid bladpeterselie, zeezout, peper en een scheut olijfolie.
9. Serveer de mosselen direct.

**TIP:** Serveer met wat vers knapperig brood, een groene salade en een goed glas witte wijn. Houd wat van de saus apart om het brood en de mosselen in te dopen.

**WIJNTIP:** Gebruik dezelfde witte wijn als waar de mosselen in gekookt zijn.

### RECEPT VAN



De schelp van de mossel heeft een blauwzwarte kleur. De binnenkant is parelmoer-glanzend. De maximale lengte is ongeveer 13 cm. Mosselen hebben een zilte, fris-zoete smaak. Mosselen kunnen op veel manieren bereid worden. Al is de klassieke wijze van klaarmaken met witte wijn, prei, ui, wortel en selderij natuurlijk het bekendst.

