



Herfstsalade met mosselen en chorizo

2 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 kg verse mosselen
- 🍷 400 ml water
- 🍷 100 g chorizo (plakjes)
- 🍷 2 jazz-appels
- 🍷 1 petit beurre brood
- 🍷 6 el traditionele olijfolie
- 🍷 2 el rode wijnazijn
- 🍷 1 tl vloeibare honing
- 🍷 300 g gemengde sla

MATERIAAL: mossel- of soeppan, koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de mosselen die kapot zijn of open blijven als je erop tikt.
2. Spoel de mosselen in koud water en verwijder de exemplaren die nu open staan.
3. Doe ze in de mosselpan met 400 ml water en kook in 6 min. op hoog vuur gaar.
4. Schud de pan regelmatig.
5. Snijd ondertussen de chorizoplakjes doormidden.
6. Snijd de ongeschilde appels in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.
7. Scheur het brood in kleine stukjes.
8. Verhit een droge koekenpan zonder olie of boter en bak de chorizo 5 min. op middelhoog vuur.
9. Keer regelmatig.
10. Giet ondertussen de mosselen af en haal de helft uit de schelp.
11. Neem de chorizo uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
12. Voeg 2 el olie aan het achtergebleven bakvet toe en bak de broodstukjes in 5 min. knapperig.
13. Schep regelmatig om.
14. Klop ondertussen een dressing van de azijn, de rest van de olie en de honing.
15. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
16. Meng in een ruime schaal de sla, chorizo, appel en het mosselvlees met de dressing.
17. Verdeel de croutons en de rest van de mosselen in de schelp erover.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)