



Italiaans, maar geen pasta!

Gegratineerde mosselen uit Puglia

Cozze gratinate pugliesi

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1000 g mosselen
- ✓ glas water
- ✓ broodkruim of grof paneermeel
- ✓ knoflook
- ✓ peterselie
- ✓ extra vergine olijfolie
- ✓ citroenen°
- ✓ zout & peper

MATERIAAL: ovenvaste schaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Zet de mosselen onder water in de gootsteen en verwijder alle drijvende en kapotte mosselen.
3. Kook ze in een grote pan met een glas water erbij, met de deksel op de pan, in ongeveer 4 minuten gaar.
4. Schud regelmatig om.
5. De mosselen zijn goed als alle schelpen openstaan.
6. Giet ze af in een zeef.
7. Hak de knoflook en peterselie fijn.
8. Meng samen met de olijfolie, het broodkruim of paneermeel en peper en zout.
9. Maak de mosselen open en gooi alle bovenkanten van de schelp weg.
10. Leg de mosselen in een ovenvaste schaal en verdeel het brood-kruidenmengsel over elk schelpje.
11. Bak zo'n 10 minuten in de oven op 200°C of onder de grillstand.
12. Houd ze goed in de gaten, ze mogen zeker niet te gaar worden.
13. Serveer met partjes citroen of knijp het citroensap er vlak voor opdienen erover uit.

BRON: culy.nl

