



Tajine van mosselen met venkel en groene paprika

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 kilo mosselen
- 🍷 1 venkelknol
- 🍷 ½ groene paprika
- 🍷 ½ ui
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 200 g tomatenblokjes uit blik
- 🍷 150 g tuinerwten
- 🍷 zout en peper
- 🍷 8 g verse koriander
- 🍷 6 groene olijven zonder pit

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Mosselen onder koud water afspoelen, kapotte of geopende exemplaren weggooien.
2. In pan 100 ml water aan de kook brengen.
3. Mosselen met deksel op pan in ca. 10 minuten gaar koken, halverwege omschudden.
4. Mosselen afgieten, kookvocht opvangen en zeven.
5. Helft van mosselen uit schelp nemen.
6. Venkel en paprika schoonmaken en in repen snijden.
7. Ui pellen en in ringen snijden.
8. Olie verhitten in tajine.
9. Venkel, paprika en ui ca. 5 minuten op laag vuur bakken, af en toe omscheppen.
10. Tomatenblokjes afgieten, 50 ml sap opvangen.
11. Tuinerwtjes met tomatenblokjes en tomatensap (uit blik) door groenten scheppen.
12. Op smaak brengen met zout en peper.
13. Enkele eetlepels mosselkookvocht toevoegen en groenten met deksel op pan in ca. 5 minuten gaar stoven.
14. Intussen koriander fijnhakken.
15. Koriander en olijven over groenten strooien, mosselen (met en zonder schelp) erop leggen en afgedekt nog ca. 3 minuten verwarmen.

TIP: Serveren met Turkse pide of stokbrood.

BRON: ah.nl

