



Hoofdgerechten

## Mosselen in tomatensaus

**Voor 2 personen.**

### Ingrediënten

2 kilogram mosselen (gekruid)  
200 gram gepelde tomaten  
1 sjalot (in fijne ringen)  
2 lookteentjes (geplet)  
2 deciliters witte wijn  
2 eetlepels Italiaanse kruiden  
1 theelepel cayennepeper  
basilicum  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Neem een grote pot en bak de uienringen met de look glazig in wat olijfolie. Doe er de Italiaanse kruiden, cayennepeper en de gepelde tomaten bij. Laat op een laag vuurtje rustig sudderen en breng op smaak met peper en zout. Blus na 5 minuutjes met de witte wijn. Voeg nog wat water toe indien de saus te dik is.

Zodra het geheel kookt, doe je de mosselen erbij. Zet het deksel op de pot en kook in ongeveer 6 minuten gaar. Schud de pan regelmatig.

Serveer de getomateerde mosselen op een schaal met de saus. Lekker met versgebakken knoflookbrood!

### Tip:

Mag het wat pikanter? Voeg dan in een fijngesneden rood pepertje toe aan de ui en look bij stap 1.

