



Hoofdgerechten

Snelle mosselen met pasta en spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram mosselen
4 speklapjes
400 gram spaghetti
1 ui (fijngesneden)
handvol verse kruiden (naar smaak)
60 gram parmezaanse kaas
boter
peper
zout

Voor de aioli

4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels citroensap
1 theelepel mosterd
2 eetlepels olijfolie
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Kook de pasta beetgaar volgens de verpakking en giet af. Houd wat van het kookwater apart.

Snij intussen de speklappen in reepjes en bak ze gaar in wat boter in een grote kookpot. Voeg er de gesnipperde ui aan toe en laat heel even bakken.

Voeg meteen ook de mosselen toe aan de pot. Kruid met peper en zout, dek af en laat op hoog vuur koken tot de mosselen openen.

Maak intussen de aioli. Meng het citroensap met de mayonaise, olijfolie en mosterd. Pers de knoflook erboven. Breng op smaak met peper en zout. Zet koel.

Haal de pot van het vuur en meng er de spaghetti en aioli onder. Leng de saus eventueel aan met wat van het kookwater van de pasta.

Verdeel over de borden, garneer met peper, zout, geraspte parmezaan en de gesnipperde tuinkruiden.

Tip:

Zin om aioli he-le-maal zelf te maken? [Je ontdekt hier het lekkerste homemade aioli-recept.](#)

