



Hoofdgerechten

Mosselen Andalouse

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
200 milliliters room
160 gram chorizo
800 gram tomatenblokjes
6 tomaten
6 bleekselderij
2 uien
200 milliliters witte wijn
snuifje chilipoeder
peterselie
1 citroen

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Snijd de chorizo in stukjes en bak deze zonder vetstof in een grote pan. Snipper de ui en snijd de bleekselderij in kleine stukjes. Voeg deze toe aan de chorizo en bak ze 2 minuutjes mee. Voeg de tomatenblokjes, het snuifje chilipoeder en de wijn toe. Snijd de tomaten in grove stukken en voeg deze ook toe aan de saus.

Zet het vuur middelhoog en voeg de mosselen en de room toe, doe het deksel op de pan en laat de mosselen 5 à 7 minuten koken. Als de mosselen mooi openstaan knijp je een citroen uit boven de mosselen. Serveer de mosselen eventueel met verse peterselie erbovenop.

