



Hoofdgerechten

Bloody Mary Mosselen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
4 lookteentjes
4 bleekselderij
2 rode pepers
4 eetlepels olijfolie
700 gram tomatenblokjes
100 milliliters wodka
1 handvol basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Verhit in een grote pan (of twee) de olijfolie. Voeg er de knoflook, de selder en de pepertjes aan toe en bak ongeveer 3 min. op middelhoog vuur. Voeg de mosselen, de tomatenblokjes en de wodka toe. Schep alles om en doe de deksel op de pan. Kook de mosselen in 5-8 min. gaar op hoog vuur. Schud de pan tussentijds een paar keer goed om (deksel vasthouden). Werk af met de basilicumblaadjes.

Lekker met groene salade en brood om in de saus te dippen.

