



Hapjes  
Bijgerechten

## **Mosselen met chorizo**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 kilogram mosselen (verse, schoongemaakt en afgespoeld)  
150 gram chorizo (in plakjes gesneden)  
1 ui (fijngehakt)  
3 lookteentjes (fijngehakt)  
1 venkel (fijngesneden)  
150 milliliters witte wijn  
1 bosje peterselie (platte)  
1/2 citroen (in partjes)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Controleer of alle mosselen gesloten zijn en gooi geopende mosselen weg. Verwijder eventuele baarden van de mosselen en spoel de mosselen grondig.

Verhit een beetje olijfolie in een pan op het vuur. Bak de chorizoplakjes tot ze knapperig zijn. Haal ze uit de pan en zet opzij. Doe wat olijfolie bij in dezelfde pan en fruit de ui en knoflook tot ze zacht zijn. Voeg de venkel toe en bak ook deze tot ze zacht is.

Giet de witte wijn bij de groenten en laat het geheel even sudderen tot de alcohol verdampt. Roer de gebakken chorizo weer door het mengsel. Strooi de helft van de gehakte peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de barbecue voor. Plaats een aluminium bakje op het rooster van de barbecue. Leg de schoongemaakte mosselen in de bak en giet het chorizogroentemengsel over de mosselen. Sluit de deksel van de barbecue en laat de mosselen ongeveer 10 minuten koken, of totdat de mosselen open zijn. Schud af en toe de bak voorzichtig om, zodat de smaken zich goed mengen.

Bestrooi de mosselen met de overgebleven gehakte peterselie en serveer met partjes citroen en een stukje stokbrood.

**Tip:**

Verdubbel je hoeveelheden als dit je hoofdgerecht is. Liever als bijgerechtje? Halveer ze dan!

**Keukenbenodigdheden**

Barbecue

Aluminium bakje

