

Ingrediënten voor 10 personen

Gesmoorde mosselen 2 kilo  
panklare mosselen 3 eetlepels  
olijfolie 2 tenen knoflook (in plakjes)  
Gegratineerde mosselen 12 gekookte mosselen in de schelp  
1 tomaat zonder zaadjes (in blokjes)  
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)  
2 eetlepels fijn broodkruim  
1 eetlepel olijfolie  
Gemarineerde mosselen 100 gram gekookte mosselen zonder schelp  
1 eetlepel geraspte sinaasappelschil  
3 eetlepels medium dry sherry  
2-3 eetlepels olijfolie extra vierge  
2 eetlepels verse basilicum (fijngehakt)  
Gebakken mosselspiesjes 100 gram gekookte mosselen  
3 eetlepels bloem  
2 theelepels paprikapoeder  
2 theelepels Italiaanse kruiden  
3-4 eetlepels olijfolie  
zout en versgemalen zwarte peper

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Vis  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Mosseltapas 4x heerlijke varianten borrelhapjes

Vier verschillende en hele lekkere tapa's met mosselen. Leuk op de feestdagen of verjaardagen en snel klaar, genoeg voor 10 personen.

### Bereidingswijze

**Gesmoorde mosselen** Doe de olijfolie in een (mossel)pan en leg de mosselen erin. Verdeel de tenen knoflook tussen de mosselen.

Verwarm de mosselen afgedekt 6-8 minuten op hoog vuur tot ze allemaal openstaan, schud de pan af en toe heen en weer.

**Gegratineerde mosselen** Verwijder 1 schelphelft en leg de mosselen in de andere schelphelft in een lage ovenschaal. Verdeel de tomaat, peterselie en wat zout en peper erover. Schep het broodkruim en de olijfolie door elkaar, verdeel dit over de mosselen en laat deze 10 cm onder een hete grill in 5 minuten goudbruin kleuren. **Gemarineerde mosselen** Roer in een schaal de sinaasappelschil met de sherry, olijfolie, basilicum en zout en peper naar smaak tot een marinade. Schep de mosselen erdoor en laat ze minstens een uur staan.

**Gebakken mosselspiesjes** Meng de bloem met paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout en peper en wentel de mosselen erdoor. Bak de mosselen in een Koekenpan met hete olie goudbruin en steek ze met 2-3 stuks aan spiesjes.

