

Ingrediënten voor 4 personen

2 kg mosselen olijfolie 6 teentjes  
knoflook 1 citroen in schijfjes  
1 eetlepe gehakte peterselie  
peper zout 2 dl droge witte wijn 1  
vleestomaat in stukjes 1 eetlepel  
broodkruim

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Balkan

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Mosselen Buzaru

Heerlijk gerecht uit de balkan

### Bereidingswijze

Was de mosselen. Verhit de olie en fruit hierin de knoflook en voeg dan tomaat en mosselen toe. Doe dan de peterselie erbij en leg de schijfjes citroen erop. Bestrooi het geheel met de peterselie. Na een minuut of vijf gaan de mosselen open, giet nu de wijn erbij, peper en zout. Dit nog even laten koken, het broodkruim erover en klaar.

### Serveertips

Heerlijk met frietjes of stokbrood.