

Ingrediënten voor 2 personen

2 kg mosselen 2 grote uien
gesnipperd 5 tenen knoflook
fijngehakt flink veel goed
gewassen en gehakte peterselie
Vleesbouillonblok witte wijn peper
en paprikapoeder twee ons
gehakt half om half een blik
tomaatblokjes op sap

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Spaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Catalaanse Mosselen

Mosselen volgens recept van een Spaanse vriendin, met gehakt, knoflook en tomatensaus.

Hulpmiddelen

Mosselpan of grote braadpan

Vorbereiding

Maak de mosselen zorgvuldig schoon

Bereidingswijze

Bak de uien in wat olie, voeg na een paar minuten de knoflook toe. Probeer het gehakt er al grof gekruimeld bij te doen en bak alles samen uit tot het gehakt goed rul is. Voeg bouillonblok en twee eetlepels paprikapoeder toe. Schenk er een flinke scheut witte wijn op en laat even sudderen. Stort de mosselen erop en blijf omscheppen tot ze allemaal open zijn. Dan nog een flinke scheut witte wijn, de tomaatblokjes en de peterselie. Onder af en toe omscheppen zeker een kwartier laten "pruttelen". Dit om de smaken goed in elkaar te laten trekken. In Spanje laat men ze rustig een half uur of langer pruttelen op heel laag vuur.

Serveertips

De saus die mee uit de pan wordt geschept is op zich samen met wat stokbrood en een salade een delicatessen. Overgebleven saus kan verdund, eventueel bouillonblok erbij en wat room, overgebleven mosselen erin. De volgende dag heerlijke soep.

