



Gefrituurde mosselen met een Italiaanse salsa



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

20 mosselen (gekookt en uit de schelp)
1 kopje bloem
1 ei (losgeklopt)
1 kopje panko
12 kerstomaten (in kleine blokjes)
1/4 rode ui (fijngesneden)
basilicum (fijngesneden)
50 gram parmezaanschilfers
1 scheutje olijfolie
1 citroen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de gekookte mosselen goed droog. Wentel ze achtereenvolgens één voor één door bloem, ei en panko. Laat even opstijven in de koelkast.
- 2.** Meng in een kom de tomatenblokjes met de fijngesneden ui en basilicum, parmezaanschilfers, olijfolie, citroenschil, peper en zout.
- 3.** Frituur de gepaneerde mosselen gedurende 1 minuut op 180 °C, of tot de korst mooi goudbruin is. Laat even uitlekken op keukenpapier. Rijg ze aan spiesjes.
- 4.** Serveer met de Italiaanse salsa.