



Moules marinières



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 spaans pepertje
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 tomaat (ontpit en in blokjes)
1 theelepel tomatenpuree
1/2 theelepel gedroogde oregano
1 potje saffraan
1 theelepel bloem
1 kilogram mosselen (schoongemaakt)
1 glas witte wijn
1 deciliter visbouillon
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 1/2 eetlepels citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Snij het pepertje in de lengte open en schraap met de achterkant van een mes de pitjes en zaadlijsten eruit. Snij het vruchtvlees fijn.
- 2.** Neem een grote, diepe kookpot. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui, de knoflook en het Spaanse pepertje. Voeg de blokjes tomaat, de tomatenpuree, de oregano en de saffraan toe. Roerbak gedurende 1 minuut.
- 3.** Bestrooi met de bloem en roer goed. Voeg de mosselen en de wijn toe. Doe een deksel op de pan en laat 1 minuut bakken.
- 4.** Voeg de visbouillon, de bladpeterselie en het citroensap toe. Laat nog 5 minuten garen.