

Hapje

Gevulde zomerse aperitiefmosselen op Italiaanse wijze

Door

Peter en Thierry op 13/09/2021

Foto



Nodig

1 kg mosselen – 100 gr gedroogde tomaten – ontpitte olijven - 6 kleine witte ui – 1 citroen – 10 takjes peterselie – 10 takjes koriander – olijfolie – muskaatnoot -kaneel -kruidnagel - peper – zout

Bereiding

Kook de mosselen en zeef het sap.

Hak de uitjes en de kruiden.

Snij de tomaten in blokjes.

Neem zestes van de citroen en pers uit.

Warm de 2 eetlepels olijfolie op, doe er het sap bij, de muskaatnoot, kaneel, kruidnagel, peper, de zestes en het citroensap bij alsook de uitjes.

Voeg vervolgens de tomaat en de peterselie en koriander bij.

Presentatie

Leg de mosselen in een schaal en giet de saus er over.