

Gevulde zomerse aperitiefmosselen op Italiaanse wijze

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.