Mosseltaco’s met gepaneerde mosseltjes

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kilogram mosselen (schoongemaakt)
80 gram bloem
2 eieren
60 gram paneermeel
zonnebloemolie
100 gram yoghurt
50 gram zure room
1 eetlepel limoenschil
1⁄2 theelepel chilipoeder
2 snackkomkommers
8 kleine tortilla's
150 gram wittekool (fijngesneden)
1 kleine rode ui (gesnipperd)
1 handvol bladpeterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Kook de mosselen kort op hoog vuur met het deksel op de pan tot ze open zijn. Haal ze uit de schelp. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier en dep ze daarna droog.**

2. **Doe de bloem in een diep bord en kruid met peper en zout. Kluts het ei los in een ander bord en doe het paneermeel in een derde bord.**

3. **Wentel de mosselen eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door het paneermeel. Bak ze in een bodempje zonnebloemolie goudbruin.**

4. **Meng de yoghurt met de zure room, de limoenzeste en het chilipoeder. Kruid met peper en zout. Snij de snackkomkommers in plakjes.**

5. **Verwarm de tortilla's even in de microgolfoven of in een hete koekenpan. Vul ze met de wittekool, komkommerplakjes en krokante mosselen. Druppel er wat yoghurtsaus over en werk af met de rode ui en peterselie.**