



Pittige mosselen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 uien (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 spaans pepertje (fijngesneden)
- 1 tomaat (groot, fijnggehakt)
- 1/2 theelepel oregano
- 1 potje saffraanpoeder
- 1/2 eetlepel bloem
- 1 deciliter witte wijn
- 1 kilogram mosselen
- 1 deciliter visbouillon
- 2 lente-uitjes (grofgesneden)
- 2 citroenen (in stukken)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een diepe pan en verhit hierin de olijfolie. Voeg de ui, de knoflook en het Spaans pepertje toe. Laat 3 minuten al roerend aanbakken.
- 2.** Voeg de tomaat, de oregano en de saffraan toe. Roer goed en bestrooi met de bloem.
- 3.** Voeg de wijn en de mosselen toe. Roer om en doe de visbouillon erbij. Dek af met een deksel en laat 5 minuten garen.
- 4.** Werk af met lente-uitjes en stukjes citroen.