



Ovenmosselen met geroosterde tomaatjes en kappertjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 kilogram mosselen (vers, schoongemaakt)
500 gram kerstomaten
3 eetlepels kappertjes (gespoeld)
4 teentjes knoflook (geperst)
120 ml droge witte wijn
2 eetlepels sriracha (of andere chilisaus)
4 eetlepels olijfolie
1 handvol basilicumblaadjes
1 limoen (in partjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de kerstomaten, de kappertjes, de geperste knoflook, de wijn, de sriracha en 3 eetlepels olijfolie in een grote ovenschaal. Meng goed. Dek af met aluminiumfolie en bak 15 minuten in de oven, tot de tomaten beginnen te barsten.
- 2.** Haal de schaal uit de oven, schep even om en verdeel er de mosselen over. Kruid met peper en een beetje zout. Dek opnieuw af en zet nog eens 15 minuten in de oven, tot alle mosselen geopend zijn.
- 3.** Werk de mosselen af met de basilicum en serveer met partjes limoen voor extra frisheid.