



MOSSELEN MET PASTA

Ingredienten (8 personen)

Fles Witte wijn
Citroenen
3kg mosselen
700gram pasta Linguine
2dl room
Peterselie
Olijfolie
2 uien
Lookbol

Recept

Maak de mosseltjes schoon, verwijder pokken en baarden, spoel de mosselen, en boen de schelpen. Gooi de gebroken mosselen weg. Tik met de mosselen die open staan op het aanrecht en gooi ze weg als de schelp zich niet sluit. Dat betekent dat de mossel dood is.

Snipper of pers de knoflook. Haal met een zester de schil van de citroenen. Was de peterselie en hak ze fijn. Meng de look, de citroenzeste en de peterselie door elkaar en houd apart. Dit mengsel is een gremolata.

Doe de mosselen in de hete pan, kruid met flink veel peper. Leg het deksel onmiddellijk op de pan zodat de stoom er goed in blijft en schud de pan een eerste keer op. Voeg na 2 minuten de wijn erbij. Laat de mosselen nog 6 tot 8 minuten opstaan en schud elke twee minuten op. Zodra de sappen loskomen moeten ze garen in de stoom.

Giet de mosselen af en vang het kookvocht op en houd apart. Laat de mosselen even afkoelen en haal alle mosselen uit de schelpen. Gooi de schelpen weg.

Pasta Koken

Hak de chilipeper fijn en bak 5 minuten in de olie en boter samen met de uien, knoflook en de helft van de peterselie.

Voeg vervolgens de room toe en breng op smaak met zout en peper. Roer de gekookte pasta door het mengsel en breng op smaak met peterselie.