

# Mosselen in een kruiden tomatensaus

**Mosselen in een kruiden tomatensaus.** Typische Mediterrane smaken en geuren! Je waant je weer in Italië, Portugal of Spanje. Samen met wat oerbrood, zuurdesembrood of een ander stevig brood, kaas (bijvoorbeeld feta) en een flinke schaal groene salade een prachtige maaltijd.

Voor: 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

## Ingrediënten mosselen in een kruiden-tomatensaus

- 1 grote ui
- 2 a 3 tenen knoflook
- 2 blikken tomatenstukjes
- 1 eetlepel oregano
- 1 eetlepel peterselie
- Paar chilivlokken
- 1 theelepel tijm
- Snufje zout
- 1 eetlepel suiker
- Olijfolie
- 1 kilo mosselen
- 100 ml witte wijn

## **Bereiding saus (dit kan al vooraf)**

Snij de ui en teentjes knoflook heel fijn. Het snelst gaat dit met een keukenmachine.

Fruit deze aan op laag vuur in een beetje olijfolie. Voeg vervolgens de oregano, peterselie, tijm, chilivlokken en tomatenstukjes toe.

Roer alles goed door. Maak het op smaak met wat zout (niet teveel want de saus wordt nog intenser naar gelang het kookt) en de suiker.

Laat de saus nu op laag vuur zonder deksel op de pan ongeveer 20 minuten rustig pruttelen.

## **Bereiding mosselen**

Ontdoe alle mosselen van de baarden, spoel alles af (uiteraard de open en gebroken mosselen weggooien).

Voeg de witte wijn bij de ingedikte tomatensaus en als dit aan de kook komt kunnen de mosselen in de pan.

Laat alles met de deksel op de pan rustig koken (duurt meestal zo'n 3-5 minuten). Schep tussendoor 1x om. Als de schelpen open staan dan zijn de mosselen gaar.

Verdeel de mosselen over 4 hele diepe borden, schep op ieder bord een paar flinke lepels kruiden-tomatensaus en geniet van dit Mediterrane visgerecht. Perfect voor een zomerse maaltijd onder de veranda!

Als bijgerecht kun je je maaltijd aanvullen met wat lekker grof brood en voor de broodnodige vitamines ook nog een salade. Bijvoorbeeld deze [tomaten-komkommersalade](#)