

Ingrediënten voor 4 personen

2 kg mosselen

pancetta (of coppa
of een andere
pittige Italiaanse
worst)

150 g

1 teentje knoflook

1 ui

bladpeterselie

1 handje

1 citroen (in partjes)

witte wijn (droge)

150 ml

olijfolie

peper en zout

Gestoofde mosselen met Italiaanse worst

DUUR: 🕒 | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 🍳

1 Spoel de mosselen grondig en maak ze schoon. Gooi mosselen die open zijn weg.

2 Snij de worst in blokjes. Pel en snipper de knoflook en de ui. Bak samen met de worst 2 minuten in een grote pan met hete olie.

3 Blus met de wijn, kruid met peper en zout en leg de mosselen mee in het kookvocht. Laat afgedekt 6 minuten stoven tot de mosselen open zijn. Gooi gesloten exemplaren weg.

4 Verdeel de mosselen samen met het kookvocht over borden, werk af met peterselie en de partjes citroen. Tip! Lekker met knapperig brood.