

Mosselen uit de Languedoc

Ingrediënten voor 2 personen:

1 kilo rijpe tomaten
2 gesnipperde uien
2,5 deciliter droge witte wijn
4 hele teentjes knoflook
5-7 takjes tijm
1-2 laurierblaadjes
een paar peperkorrels
2 kilo Zeeuwse mosselen
doosje basilicum, in reepjes gesneden of gehakt

Bereidingswijze:

Doe de ingrediënten behalve de mosselen in een grote pan. Doe de deksel erop en laat ca. 30 minuten zacht koken. Roer af en toe. Verwijder de tijmtakjes.
Spoel de mosselen goed schoon en gooi de gebroken exemplaren weg.
Verhit het tomatenmengsel op hoog vuur. Doe de mosselen erbij als het goed kookt en sluit de pan. Laat de mosselen ca. 4 minuten koken tot ze allemaal op zijn en schud ze halverwege een keer om.
Schep de mosselen in een grote schaal en doe de tomatensaus erover.
Bestrooi gul met basilicum.



Wijnadvies: Marquis de Belloc, Vin de Pays d'Oc Blanc Reserve, Wijnkoperij Henri Bloem