

Spaghetti met mosselen

4 personen

Ingrediënten:

- 2 kg mosselen
- 400 gr spaghetti
- 1 pot Italiaanse tomatensaus (naar keuze)
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- peper

Bereiding:

Breng ruim water met zout voor de spaghetti aan de kook.

Kijk de mosselen na en spoel ze in een vergiet af.

Gooi extra zware exemplaren en mosselen die zich niet sluiten na een tikje tegen het aanrecht, weg.

Kook de spaghetti beetgaar.

Breng de mosselen in een gesloten pan met een beetje water aan de kook.

Schud ze een paar maal tijdens het koken om.

Giet de mosselen af als ze bijna allemaal geopend zijn.

Zet de pan met mosselen terug op het vuur en voeg de tomatensaus toe.

Warm kort door zodat de saus warm is en alle mosselen open. Bestrooi de saus met peterselie.

Giet de pasta af en verdeel over 4 borden.

Verdeel de mosselen met tomatensaus hierover en bestrooi met peper.

Wijnadvies: Bodegas Bleda Rosado, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort