

Spaghetti met mosselen



INGREDIENTEN

1 kg mosselen
spaghetti
2 blikken gepelde tomaten
2 grote gegrilde paprika's uit pot
5 tenen knoflook
2 rode Spaanse pepers
1 bosje koriander
zout

BEREIDING

Mosselen:

Kook de mosselen tot ze open staan. Haal ze uit hun schelp en bewaar.

Pittige rode saus:

Pel de knoflook en snij deze in schijfjes.

Halveer de rode pepers, haal de pitjes eruit en hak deze fijn.

Verwarm de olijfolie in een sudderpan en fruit de knoflook samen met de rode peper. Niet laten bakken en bruin laten worden!

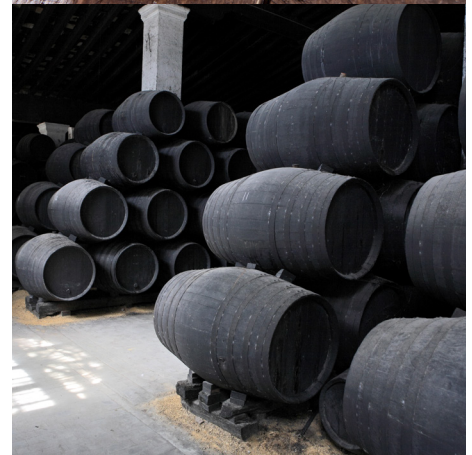
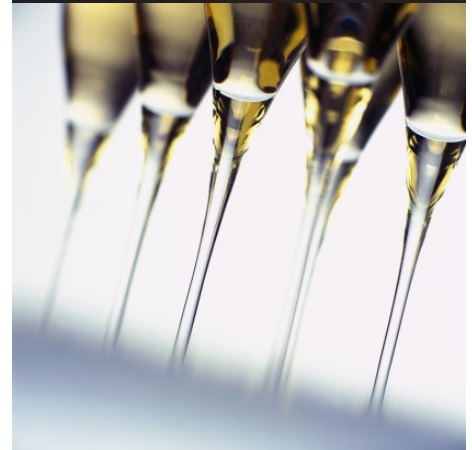
Tomaten en fijngesneden paprika erbij en met deksel even laten sudderen.

Verse koriander en zout naar smaak erbij.

Pureren met de staafmixer.

Vlak voor het opdienen de mosselen in de pan erbij en heel even opwarmen.

Schud alles goed door elkaar en meteen opdienen met de spaghetti.



Aantal personen: 2 personen
Gemiddelde duur: 30 minuten

De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

WWW.BUBBLESNBITES.NL