

Mosselen op oosterse wijze

Ingrediënten voor 4 personen

2 teentjes knoflook, 1,5kg gewassen en gespoelde mosselen, 2 tomaten, 1 groen pepertje, 2ml komijn, 2ml ras el hanout, peper, 30ml(2el) olijfolie en ½ bosje koriander

1. Snij de gepelde teentjes knoflook in 2. Leg ze met de mosselen in het onderste vergiet van de micro urban family. Zet het vergiet op de met 300ml koud water gevulde kom, (de mosselen zullen tijdens het koken zilt vocht afgeven.) sluit af en laat zo'n 13' stomen op 900watt. Laat 5min rusten zodat alle mosselen zich openen en roer om indien nodig.
2. Was, ontpit en snij de tomaten in blokjes. Snij de gewassen en ontpitte peper in stukjes.
3. Doe de mosselen in een slakom (hou het kookvocht bij), voeg er de tomatenblokjes, het pepertje, de kruiden, de peper, de olijfolie, de gewassen en grof gehakte koriander (turbochef) aan toe en tot slot ook het kookvocht. Meng en meteen opdienen.

Smakelijk!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com