

Mosselen 'nduja', vierge tomaat en basilicum parmigiano



Ingredienten

Voor 2 personen:

- 30 mosselen
- 1 zeste van limoen
- 1 el basilicumtopjes
- 3 el geraspte kaas parmezaanse
- 1 el boter
- 100 ml witte wijn
- 1 tl tijmblaadjes
- 2 sjalotten
- 2 teentjes look
- 2 el nduja
- 1 romatomaat
- 1 tl zwarte peper
- 2 basilicumblaadjes
- 1 sap van kwart citroen
- 1 zesde tl korianderzaad
- 2 tl rode wijnazijn
- 3 el olijfolie
- 1 halve sjalotjes, fijngesneden

Bereiding

Meng voor de tomatenvierge 1 romatomaat, 1/2 gesnipperde sjalot, 2 el. olijfolie, 2 tl rode wijnazijn, 1/6 teelepel korianderzaad (kort geroosterd in een droge bakpan) 1/4 citroensap en 2 basilicumblaadjes in een kom, proef en kruid met peper en zout.

Verhit de olie in een antikleefbakpan en zorg dat dit goed warm is, voeg de mosselen, de 'nduja, knoflook, 2

sjalotten

tijm en peper toe en blus af met de witte wijn.

Doe direct het deksle 3 sec tot 1 minuut op de pan tot alle mosselen openzijn.

Haal de pan van het vuur en laat de boter smelten tussen de mosselen.

Plaats de mosselen in een diep bord of schaal, overgiet met het bakvocht uit de pan en lepel er 5 el tomatenvierge op, raps er de parmezaanse kaas over en werk af met basilicumtopje en limoenzeste.