

Mosselen van de BBQ

Een echte topper en verrassend anders

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 30 minuten

Een echte topper en verrassend anders

Bereidwijze

1. Maak de mosselen schoon in ruim water. Verwijder alle drijvende en kapotte schelpen en verwijder de bramen van de mossel.
2. Snijd de pancetta, ui, knoflook en wortel klein.
3. Verwarm de BBQ naar 200 graden.
4. Pak een grote ovenschaal en doe daar een scheutje olijfolie in. Voeg vervolgens de pancetta, ui, wortel en knoflook toe.
5. Doe de mosselen in de overschaal.
6. Voeg de wijn, San Marzano tomaten (of passata) en de cherrytomaatjes toe.
7. Dek de schaal af door de deksel van de barbecue dicht te doen (of dek de schaal af met aluminiumfolie) en wacht 10-15 minuten.
8. Verwarm intussen het brood op de barbecue.
9. Roer door en schep de mosselen op een mooie schaal en besprenkel met basilicum olie.
10. Serveer de mosselen met het brood. Tip – doop het brood lekker in de saus.
11. Blijft er saus over? Gooi het niet weg, maar maak er de volgende dag een lekkere pastasaus van, of porcheer een stukje witvis in de saus.

Ingrediënten

- 2 kg zeeuwse mosselen
- 100/200 gram pancetta
- 1 Ui
- Knoflook
- Wortel
- 200 gram cherrytomaatjes
- 2 blikken San Marzano tomaten
- Halve fles rosé of droge witte wijn
- 2 eetlepels basilicum olie
- Ciabatta

accessoires

- BBQ op 200/220 graden. Het liefst met deksel, anders aluminium folie