



SMAKELIJKE SPAGHETTI MET MOSSELEN

NODIG (± 5 PERS):

2 kg verse mosselen
2 flinke bossen basilicum
2 tenen knoflook
4 ansjovisjes
halve rode peper
extra vierge olijfolie (goede kwaliteit)
500 gram spaghetti
sap van 1 limoen (eigenlijk met citroen, maar had ik niet in huis)
1 glas witte wijn

DOEN:

1. Maak als eerst de basilicum pesto. Doe de blaadjes van de basilicum (bewaar een paar blaadjes voor garnering) samen met ansjovis, knoflook, halve rode peper, sap van 1 limoen en 8 el olijfolie in de blender en mix tot een pesto.
2. Spoel de mosselen een aantal keer af met koud water. Laat ze een tijdje in bak met koud water liggen. Controleer de mosselen en tik de open exemplaren op een harde ondergrond. Gaan ze niet dicht, gooi ze dan weg.
3. Kook de spaghetti volgens de verpakking. Als pasta klaar is laat uitlekken.
4. Ondertussen zet een grote pan op het vuur. Als de pan gloeiend heet is, doe je het glas wijn en de mosselen erin. Leg de deksel erop en schud de mosselen goed door elkaar. Laat ze ongeveer 4 minuten koken, totdat ze allemaal open zijn.
5. Hussel de spaghetti en de pesto door de mosselen. Breng op smaak met peper en zout. Schep direct op de borden en garneer met basilicum.

Smakelijk eten!!



WWW.BONAPETIT.NU