



# MEGA LEKKER MOSSELEN MET GEGRILDE GROENTE!

## NODIG (2 PERSONEN)

1 aubergine in blokjes  
1 courgette in blokjes  
300 gram tomatenmix  
gemengde Italiaanse  
kruiden (vers)  
3 tenen knoflook  
olijfolie  
1 el balsamico azijn  
2 kg mosselen  
3 ansjovis  
1 glas witte wijn  
1 rode peper heel fijn  
gesneden  
1 rode ui gesnipperd  
brood of pasta naar keuze

## DOEN

1. Snijd de groente en verdeel ze over een bakplaat. Voeg de gehakte kruiden, 1 teen geperste knoflook toe, besprenkel met 3 el olijfolie en de balsamicoazijn. Zet de bakplaat 40 minuten in een voorverwarmde oven (180 graden).
2. Maak de mosselen goed schoon, gooi de open mossels weg. Fruit in een grote (mossel)pan de rode ui, voeg 2 tenen geperste knoflook, rode peper en ansjovis toe. Doe de mosselen erbij en vervolgens de glas wijn. Leg deksel op de pan en laat 10 minuten stomen, rammel tussendoor met de pan (wel met de deksel erop).
3. Meng de groente uit oven erbij en breng op smaak met peper en zout, Serveer er brood of pasta bij.

P.s. eet de mosselen die niet open gaan niet op!!!



BON  
APETIT

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)