

Voorgerecht volwassenen (warm): mosselen met zwarte pasta

1 kg mosselen
50 ml droge witte wijn
2 el olijfolie
2 tenen knoflook, geperst
2 sjalotjes
100 gram kerstomaatjes
75 gram spekblokjes
3-4 takjes rozemarijn
1 pepertje
ovenschaal (inhoud 2-2,5 l), aluminiumfolie

Bereiding:

- 1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Leg de mosselen in de ovenschaal. Schenk er de wijn bij.
- 2 Verhit in een koekenpan de olijfolie. Fruit de knoflook en de sjalotjes. Bak de spekblokjes aan en bak deze knapperig gaar. Schep er de tomaatjes en de rozemarijn door en bak nog 1 min. Schep de groenten op de mosselen.
- 3 Dek de schaal losjes - de mosselschelpen hebben ruimte nodig om te openen - af met aluminiumfolie.
- 4 Stoom de mosselen in de voorverwarmde oven in 15-20 min. gaar, tot alle schelpen open staan. Zet de schaal op tafel en serveer er royaal brood, dipsausjes en een salade bij.

Oven: 15-20 minuten