

## Spaghetti alle cozze (mosselen)

Voor 4 personen / hoofdgerecht

### Ingrediënten:

- 2 kg verse mosselen
- 400 gr gekookte volkoren spaghetti (zie PDS)
- 1 ijsbergsla
- 1 ui
- 1 blik tomatenstukjes in blik
- 100 ml droge witte wijn
- 15 gr peterselie
- 3 tenen knoflook
- Frylight bakspray / olijfolie
- Gedroogde dille
- Citroensap
- chilivlokken

### Bereidingswijze:

1. Snijd de ijsbergsla in fijne reepjes, was het en slinger het droog met behulp van een slacentrifuge.
2. Doe de sla in een grote kom en doe er een paar druppels citroensap bij.
3. Snijd van 1 tak peterselie de blaadjes fijn en voeg deze aan de sla toe.
4. Naar smaak wat dille aan de sla toevoegen. Even husselen en de frisse salade is klaar.
5. Was de mosselen en verwijder kapotte en openstaande mosselen en laat de mosselen uitlekken.
6. Kook de spaghetti volgens de verpakking beetgaar en giet het nadien af.
7. Snipper de ui.
8. Snijd ondertussen de knoflook in plakjes.
9. Haal de blaadjes peterselie van de takjes en bewaar de takjes.
10. Snijd de blaadjes en de takjes fijn, maar bewaar ze apart van elkaar.
11. Fruit de ui in de bakspray/olie in een mosselpan of grote braadpan.
12. Voeg de knoflook toe en doe na 1 minuut ook de fijngesneden takjes peterselie erbij.
13. Zet na 1 minuut het vuur hoog en voeg de mosselen en de wijn toe.
14. Laat het een paar minuten stoven.
15. Doe de tomatenblokjes en wat chilivlokken erbij.
16. Roer alles even goed door en laat de mosselen 3 min. -6 minuten stoven. De mosselen zijn goed als de schelpen openstaan.
17. Doe de afgegoten spaghetti en de helft van de peterselieblaadjes bij de mosselen.
18. Laat het nog ca 2 minuten op laag vuur staan.
19. Verwijder lege schelpen en strooi de rest van de peterselie erover.

