



Venusschelpen met mosselen op Oosterse wijze



Beginner | 4 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Hoofdgerecht

Stoof de ui samen met de knoflook en de chilipeper in 2 eetlepels olijfolie. Blus na enkele minuten met de witte wijn en de visbouillon. Breng aan de kook en laat hierin 20 minuten de mosselen en venusschelpen stoven of tot ze allemaal openstaan.

Voeg er dan de tomaten aan toe en laat nog 5 minuten verder garen op een zacht vuurtje. Bestrooi met peterselie en breng verder op smaak met citroensap, peper en zout.

Bak ondertussen de repen ciabattabrood krokant in de resterende olijfolie. Laat uitlekken op een keukenpapier.

Verdeel de venusschelpen en mosselen over de borden en werk af met partjes citroen. Serveer samen met het krokante brood.



Ingrediënten

- 1 kg venusschelpen
- 2 kg mosselen
- 200 g ciabatta, in repen
- 400 g tomaten, gepeld en in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 chilipeper, ontpit en fijngehakt
- 1 citroen, in partjes
- 200 ml witte wijn
- 600 ml visbouillon
- 1 citroen, sap
- 4 el olijfolie
- 1 el peterselie, fijngehakt
- peper en zout

