



Mosselen Spaanse stijl

met chorizo en parelcouscous



20-30min



2 personen

Wij hebben onze geliefde Zeeuwse mosselen gematcht met een wat onorthodoxe smaakmaker: de Spaanse chorizo! De combinatie van zeevruchten en vlees is wellicht wat ongewoon, maar wij beloven je dat de smaken elkaar prachtig aanvullen. Serveer de zachte stoof bovenop een bedje van parelcouscous voor een perfect bord comfort food. Let's get cooking!

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1x chorizo ⁷
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 prei
- 150g parelcouscous ¹
- 1 pak Zeeuwse mosselen ¹⁴
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse peterselie
- 1 sachet gerookt paprikapoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- zeef
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 622kcal, vet 20.0g, koolhydraten 69.1g, eiwit 35.2g



1. Groenten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **tomaten** in blokjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in blokjes. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op matig-middelhoog vuur en bak de **chorizo** ca. 5 min.



3. Stoof starten

Snijd de **wortel** en **bleekselderij** in schijfjes. Snijd de **helft van de prei** in dunne ringetjes en voeg ze samen met de **wortel**, **bleekselderij** en **knoflook** aan de kookpan toe. Bak 2min al roerend mee. Bewaar de **rest van de prei** voor een ander recept.



4. Couscous koken

Doe de **parelcouscous** met het gekookte water en 1tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **couscous** in 12-13min beetgaar. Giet af. Doe de **mosselen** in een grote kom koud water. Gooi degenen weg die boven komen drijven of kapot zijn.



5. Mosselen toevoegen

Voeg de **tomaten** met de **helft van het bouillonpoeder** en 100ml water aan de chorizopan toe en stoof 2-3min totdat de **tomaten** zacht zijn. Voeg de **mosselen** en een snuf suiker toe en schep om. Leg een deksel op de pan en stoof 3-4min, totdat de **mosselen** gaar zijn. Verwijder **mosselen** die niet opengaan, deze kun je niet eten.



6. Stoof afmaken

Hak de **peterselie** grof. Breng de **stoof** op smaak met een **snuf paprikapoeder**, evt. zout en 1-2el azijn. Roer er de **helft van de peterselie** door. Serveer de **parelcouscous** met de **stoof** bovenop en bestrooi met de **peterselie**.