**Mosselen in tomatensaus**

mosselen  
tomaten  
uien  
wortelen  
knoflook  
halfgedroogde tomaten  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
peterselie  
olijfolie  
peper en zout

witte wijn  
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
laurier  
tijm  
peper en zout  
tomatenconcentraat  
selder  
puntpaprika  
oregano  
rozemarijn  
basilicum  
stokbrood

**De klassieke bereidingswijze**. Maak de groenten klaar: was en snijd tomaten, uien, selder, wortelen en plet een paar knoflookteentjes. Hak de peterselie. Stoof al deze ingrediënten aan in een beetje olijfolie op de skottel of in een brede pan van het type paella.

Voeg witte wijn en [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) toe. Kruid met laurier, tijm, peper en zout. Laat nog een tiental minuutjes sudderen tot alle smaken goed vermengd zijn.

Spoel en kuis de mosselen. Zet het vuur hoger en doe ze bij de saus in de pan. Roer regelmatig om tot ze allemaal opengaan. De gesloten exemplaren worden verwijderd.

Werk af met gehakte peterselie en dien op met stukken stokbrood, ingewreven met knoflook en lichtjes gegrild.

**Op mediterrane wijze**. (foto linksboven) Maak de groenten klaar: was en snijd tomaten, uien, wortelen, een zoete puntpaprika en plet een paar knoflookteentjes. Leg de groenten in een diepe kookpot. Vul aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en een glas witte wijn tot ze volledig ondergedompeld zijn.

Breng de smaakdragers aan: verse oregano, rozemarijn, basilicum en een tweetal blaadjes laurier. Meng met de inhoud van een potje tomatenconcentraat.

Laat deze bereiding een half uurtje sudderen. Verwijder de takjes van de kruiden. Schep een paar pollepels soep in individuele mosselpotjes. Schep er een halve kilo bouchot mosselen bij. Sluit af en laat de mosselen garen op hoog vuur. Schud de potten een paar keer op. Controleer na een paar minuten, als er stoom ontsnapt aan de potten, of de mosseltjes opengegaan zijn.

Schep een handvol halfgedroogde kerstomaatjes bovenop de bereiding in elke mosselpot. Roer de inhoud goed om met een spaan. Schep op borden en werk af met gesnipperde basilicumblaadjes of zet de mosselpotjes gewoon op tafel.