**Mediterrane mosselen met cavaroomsaus**

mosselen

veelkleurige snoeppaprika’s

sjalotjes

knoflook

kleine tomaten

aubergine

cava

mascarpone
tijm
rozemarijn

salie

paprikapoeder

venkelzaadpoeder

peper en zout

kurkuma

platte peterselie

olijfolie

**De voorbereiding.** Kuis de mosselen. Snijd een paar kleine snoeppaprika’s in ringetjes. Snijd geschilde sjalotjes in schijfjes. Snijd een paar knoflookteentjes in schijfjes. Snijd een ongeschilde aubergine in kleine blokjes. Wentel die meteen in olijfolie om verkleuren te voorkomen. Snijd de tomaatjes in vier en verwijder de zaadjes.

**De bereiding.** Doe alle groenten behalve de tomaten in een pan met een bodempje olijfolie. Leg er takjes rozemarijn, tijm en salie bij. Roerbak tot alles bijna gaar is.

Giet er een glas cava bij en daarna een gelijke hoeveelheid mascarpone. Kruid met een snuifje paprikapoeder, peper en zout. En meng met een paar mespuntjes kurkuma, niet voor de smaak, enkel om een mooie gele kleur te geven aan de saus. Laat een kwartiertje inkoken.

Breng een bodempje cava aan de kook met een paar draaien uit de pepermolen. Schep er de mosselen in. Kook ze 6 tot 8 minuten tot de mosselen opengegaan zijn. Verwijder de gesloten mosselen. Giet een paar soeplepels kookvocht bij de saus en roer om.

Haal de mosselen uit de schelp, maar laat de mooiste exemplaren zitten voor de afwerking.

**De afwerking**. Schep in de borden een bodem van de groenten in cavaroomsaus. Verdeel er de mosselen zonder schelp over en daarna een paar mét schelp. Werk af met plukjes platte peterselie. Relatief eenvoudig en vooral lekker al zeg ik het zelf…