



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 ui
- 1 rood pepertje of theelepel tabasco
- stukje gemberwortel
- of
- 3 eetlepels gember sap
- 1 zakje Tomaat kruiden Saus ([Honig](#))
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 kg mosselen
- 250 gram panklare prei
- 2 dl rode wijn

Bereiden

Verhit de olijfolie in een mossel pan en fruit 1 gesnipperde ui met het rode gesnipperde pepertje (of de theelepel tabasco) 1 eetlepel fijngehakte gemberwortel (of het gember sap) al omscheppend goudgeel en glazig. Strooi de inhoud van 1 zakje Tomaat Kruiden saus van Honig erdoor en voeg de 2 dl rode wijn toe. Voeg de helft van de prei toe en doe daar de helft van de mosselen bovenop. Daarna de andere helft van de prei en vervolgens de rest van de mosselen. Laat de mosselen met het deksel op de pan ca. 5 minuten koken totdat alle mosselen open staan en gaar zijn. Schud ze eenmaal om en kook nog 2 minuten. Serveer de mosselen in een grote schaal en schep het vocht met de prei eroverheen. Lekker met stokbrood en natuurlijk een Australische witte wijn.