



Amêijoas à cataplana, mosselen en kokkels uit de cataplana

Kokkels en mosselen gestoomd met chorizo, tomaat en witte wijn in de typische Portugese koperen cataplana. Vol zeegeur en zonnige smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg kokkels, schoongemaakt
- 500 gr mosselen, schoongemaakt
- 150 gr chouriço in plakjes
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 2 rijpe tomaten, in blokjes

1 rode paprika, in reepjes
1 laurierblad
200 ml witte wijn
4 eetlepel olijfolie
1 handvol verse koriander, gehakt
1 snuifje peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een cataplana of ruime pot met deksel en stoof de ui met de paprika zacht.
- 2.** Voeg de look, de chouriço en het laurierblad toe en bak enkele minuten tot het vet vrijkomt.
- 3.** Roer de tomatenblokjes erdoor en laat kort meebakken.
- 4.** Schenk de witte wijn erbij en breng aan de kook.
- 5.** Doe de kokkels en de mosselen in de pot en dek goed af.
- 6.** Laat alles op een hoog vuur zo'n 8 minuten stomen tot alle schelpen zijn opengegaan.
- 7.** Bestrooi met verse koriander en wat peper en serveer meteen met brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)