



## Amêijoas à cataplana: mosselen en kokkels uit de cataplana

*Kokkels en mosselen gestoomd met chouriço, rijpe tomaat en droge witte wijn in de typische Portugese koperen cataplana. Vol zeegeur en zonnige Algarve-smaken.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 20'           | 20'      | 4       | Vis       |

### Ingrediënten

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

1 rode paprika, in fijne reepjes  
1 laurierblad  
200 ml droge witte wijn  
4 eetlepels olijfolie  
1 handvol verse koriander, grof gehakt  
versgemalen zwarte peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Reinig de kokkels grondig door ze minstens 1 uur in koud gezouten water te laten weken, zodat het zand loskomt. Spoel daarna af onder koud stromend water. Borstel ook de mosselen schoon en verwijder de baarden.
- 2.** Verhit de olijfolie in een cataplana of een ruime pot met goed sluitend deksel op middelhoog vuur.
- 3.** Voeg de ui en de paprikareepjes toe en stoof ze gedurende 5 minuten zacht tot ze glazig zijn.
- 4.** Voeg de knoflook, de chouriço en het laurierblad toe en bak nog 2 tot 3 minuten tot het vet van de worst vrijkomt.
- 5.** Roer de tomatenblokjes erdoor en laat ze 2 minuten meebakken.
- 6.** Schenk de witte wijn erbij en breng het geheel aan de kook.
- 7.** Voeg de kokkels en de mosselen toe, sluit de cataplana of pot goed en laat alles op hoog vuur 6 tot 8 minuten stomen tot alle schelpen zijn opengegaan. Schud de pan halverwege voorzichtig heen en weer.
- 8.** Verwijder alle schelpen die na het stomen gesloten blijven.
- 9.** Bestrooi met de verse koriander en versgemalen zwarte peper en serveer onmiddellijk.

**Tip**

Gooi schelpen die voor het koken al open staan en niet sluiten bij aanraking weg. Ze zijn niet meer vers. Datzelfde geldt voor schelpen die na het stomen gesloten blijven.

**Lekker met**

Knapperig landbrood of een stokbrood om de smakelijke kookjus op te deppen.

**Dranktip**

Serveer met een koele, droge Portugese Vinho Verde of een Alentejo Branco. De frisse zuurheid snijdt mooi door de rijke schelpenjus.

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**