



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, fijngehakt
- 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**