



## **Dagnje na buzaru**

### *Mosselen buzaru*

2 kg. mosselen  
1½ - 2 dl. olijfolie  
6 - 8 tenen knoflook  
1 el. gehakte peterselie  
½ tl. peper  
zout  
2 dl. droge witte wijn  
1 gepelde, gehakte tomaat (of 1 tl. puree uit een tube)  
1 citroen  
vers wittebroodkruim

Verwijder de harige "baard" van de schelpen en was de mosselen in koud water. Borstel ze schoon. Schelpen die gebarsten zijn of open blijven staan als je er op tikt gooi je weg. De tenen knoflook hak je fijn; de citroen snij je in schijfjes.

Zet een grote pan op het vuur met daarin de olijfolie, de stukken tomaat (of de puree), de gehakte knoflook en de mosselen. Doe er de schijfjes citroen bij en de gehakte peterselie. Zet het vuur hoog en wacht tot de mosselen open gaan. Dat duurt ongeveer vijf minuten. Af en toe schud je (niet roeren) de pan wat om.

Als de mosselen open zijn gaat de wijn erbij. Kruid het met de peper en wat zout. Van dat laatste niet te veel, want het vocht van de mosselen is al zout. Breng het snel aan de kook, zet het vuur dan af en strooi er het broodkruim over. Schud het nog eens om. Klaar.

De mosselen die niet open zijn gegaan, die gooi je weg.

Serveer de mosselen buzaru met brood, wat pasta of gekookte aardappelen, maar in ieder geval met een glas witte wijn.