

# en samen in de pan



mosselen en pasta.

foto Jan Houwers



restaurant heb-  
thuisvoelt."  
elk geval het  
oflook en  
zijn gesneden

meeste werk al klaar. De mosselen zijn in een mum van tijd open, en dan is het een kwestie van door elkaar roeren en een mooi gul bord opmaken.

De kookactie van Raymond laat fietsers afstappen, ze pakken hun fotoestel: een topkok met een campingbrandertje, dat zie je niet alle dagen. „Ik vind het hier zelf nog steeds een waanzinnige plek. We stonden ook op plek tien van de mooiste terrassen in Nederland. Gea en ik zijn beide Achterhoekers, ik zou niet weten op welke plek ik liever een restaurant heb-  
thuisvoelt.”  
elk geval het  
oflook en  
zijn gesneden

## een pitters



### Mosselen olio e aglio met verse pasta

#### Benodigheden:

- 250 gram verse spaghetti (koe-ling supermarkt)
- 1 kilo mosselen
- 1 flinke scheut olijfolie (1,5 dl)
- 1 sjalotje
- 4 knoflooktenen
- 1 Spaanse peper
- handvol gehakte peterselie
- evt een paar bosuitjes

#### Aan de slag:

Was de mosselen. Snijd het sjalotje, de Spaanse peper en de knoflooktenen heel fijn. Kook de pasta beetgaar (vooral niet te gaar, want straks warmt ze ook nog even mee).

Verhit de olie in een grote pan waar een deksel op kan en fruit het sjalotje, de peper en knoflook zonder het bruin te laten worden.

Zet het vuur hoog en voeg de mosselen toe. Hussel een keer om en doe het deksel op de pan. Als extra smaakmaker kan een klein scheutje witte wijn worden toegevoegd.

Als de mosselen goed open staan, zijn ze gaar. Voeg dan de pasta toe, roer alles door en warm even goed door. Garneer eventueel met ringetjes bosui.