



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



## INGREDIËNTEN

1 kg mosselen  
350 gr spaghetti  
2 teentjes knoflook  
1 rode peper  
2 venkelknollen  
50 ml droge witte wijn  
1 bosje peterselie  
100 gr zeekraal  
1 citroen  
Zonnebloemolie  
Peper en zout

## SPAGHETTI MET MOSSELEN EN VENKEL

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten + 15 minuten wassen mosselen**

1. Doe de mosselen in een gootsteen of grote teil vol water. Laat ze zo'n tien minuten weken. Gooi openstaande, kapotte en schelpen die drijven weg, verwijder van de overige mosselen de draden die aan de schelp zitten. Laat de mosselen uitlekken in een vergiet.
2. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Bewaar een beetje van het kookvocht.
3. Snipper de knoflook en rode peper en hak de peterselie fijn. Snijd de venkel in dunne ringen.
4. Verhit een scheut zonnebloemolie in een grote (braad)pan en bak de knoflook en rode peper kort aan. Voeg de uitgelekte mosselen toe, bak een minuutje mee en blus dan af met de wijn. Doe de deksel op de pan en zet het vuur laag. Schud af en toe de pan een beetje om, als alle schelpen open zijn kan de deksel er af, dit is na 2 á 3 minuten.
5. Schep de venkel, tweederde van de peterselie en de zeekraal erdoor, met de geraspte schil van een citroen en zijn sap. Schep daarna de spaghetti erdoor, met een lepel van het kookvocht. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.
6. Serveer warm met de rest van de peterselie erover.