

Stoofpotje met Spaanse mosselen en chorizo

totale tijd **35 min.** 10 min. voorbereidingstijd 25 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.966 kJ / 470 kcal

Vetten: **25 g** Eiwitten: **36 g**

Koolhydraten: **24 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

3 el	olijfolie
4 el	gesneden chorizo
1	ui
1 el	gehakte knoflook
0,5 el	gerookt paprikapoeder
3 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
400 g	tomatenblokjes
500 g	verse mosselen
1 handvol	gehakte peterselie
0,25	citroen

VOORBEREIDING

Stap 1

3 el olijfolie - **4 el** gesneden chorizo - **1** ui - **1 el** gehakte knoflook - **0,5 el** gerookt paprikapoeder - **3 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **400 g** tomatenblokjes

Zet een grote pan op middelhoog vuur, voeg olijfolie toe en bak de chorizo 2 minuten. Zet het vuur lager, voeg de gesnipperde ui toe en laat deze 5 minuten zacht worden. Voeg dan de knoflook, het gerookt paprikapoeder en de Kikkoman Sojasaus toe en bak nog 2 minuten. Pas op dat de knoflook niet verbrandt. Voeg de tomatenblokjes toe, zet het vuur hoog en laat het vocht inkoken tot de helft overblijft.

Stap 2

500 g verse mosselen - **1 handvol** gehakte peterselie - **0,25** citroen, gehalveerd
Maak de mosselen schoon en roer ze door de tomatensaus. Dek af met een deksel en stoom ongeveer 3-5 minuten, tot de mosselen open zijn. Maak af met een handvol gehakte peterselie. Serveer op een bord of een schaal, samen met de partjes citroen om te besprenkelen.