

Venusschelpjes met Chorizo.



Ingridients

- 1 grote ui
- 1 rode paprika, in stukken
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 el rode currypasta
- 100 g chorizo, in blokjes
- 1 kg venusschelpjes of 2 kg kleine mosseltjes
- 200 g gepelde tomaten
- Snuijfe cayennepeper
- Peper, zout
- 80 g olijfolie
- Scheutje donkere rum
- Platte peterselie



1. Doe de ui, look en paprika in de mengbeker en hak **3 sec/ snel 5**.
2. Spatel naar beneden, voeg de rode currypasta, chorizo en olijfolie toe .
3. Sauteer: **7 min/ 120°C/ snel 1**, zonder maatbeker op het deksel.
4. Voeg de gepelde tomaten en de rum toe.
5. Doe de venusschelpen in de onderste varomaschaal.
6. Stoom **10 à 12 min / varoma / linksdraaiend /snel 2**. Controleer gaarheid.
7. Kruid de saus af met cayennepeper, en pezo.
8. Schep de gestoomde venusschelpen door de saus en werk af met de peterselie.

Bron: Claudia kookt met thermomix 2