

Welke wijn bij mosselen in rode wijn? Met recept!

Home / Divers, Recepten met Wijnadvies / Welke wijn bij mosselen in rode wijn? Met recept!

[< Vorige](#)

Heb jij daar ook zo'n zin in 🍷➡️?

Unwind! Relax! Breathe!
You deserve a holiday[Book now](#)

Welke wijn bij mosselen in rode wijn? Met recept!

Bij de bereiding van mosselen gebruik je traditioneel witte wijn. Maar weet je dat ze ook heel lekker smaken als je ze laat zwemmen in rode wijn? Bereid ze eens op deze manier. Op zijn Spaans, met chorizo, een pepertje en knoflook. De wijn erbij? Vandaag ook een Spaanse!

Welke wijn bij mosselen in rode wijn?

De **Cuatro Pasos** van **Martín Códax** smaakt heerlijk bij de mosselen. Hij komt uit de Spaanse wijnstreek **Bierzo**, gelegen in de provincie **Castilla y León**. De ontdekking van vier voetafdrukken van een beer in de wijngaard was de inspiratie voor de naam van deze wijn. Vier stappen zijn nodig om een excellente wijn te verkrijgen: de keuze van het land, de zorg voor de wijnstok, een geschikt klimaat en een zorgvuldige vinificatie.

Waarom is de Cuatro Pasos lekker bij deze mosselen?

De vinificatie van deze wijn, gemaakt van **100% mencia-druiven** vond plaats in rvs-tanks. Daarna rijpte hij heel even (2-3 maanden) in grote vaten van Frans eiken. Daardoor is hij soepel, fris en rond en heeft een goede structuur. Sappig rood en donker fruit in neus en mond, milde vanilletonen en lichte rokerigheid. De wijn is fris en niet zwaar waardoor hij goed past bij de frisse smaak van de mosselen: de zuren van de tomaatjes en de rode wijn en de frisse hint van de paprikapoeder. De lichte rokerigheid sluit mooi aan bij de smaak van de chorizo in het gerecht. Serveer hem niet te warm bij dit gerecht: zo'n 16 graden is perfect!

Aanraders van Anne-Wies.NL





"Fris, sappig donker fruit, milde vanilletonen en een lichte rokerigheid"
AW 7,9/10
+/- €10,- Importeur: [Vinites](#)
online o.a. te koop bij [AadenWijn.nl](#)

Mosselen in rode wijn met chorizo, het recept

Wat je nodig hebt voor 4 personen:

- 2 kg mosselen
- 150 gram chorizo aan een stuk
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 rood pepertje
- 6 tomaten
- 2 tl paprikapoeder
- 30 gr platte peterselie
- 500 ml rode wijn
- olijfolie

Wat je verder nodig hebt:

- grote (mossel) pan

Wat je gaat doen:

- Hak de uien grof, de knoflook en rode peper (zonder zaadjes) fijn en snijd de chorizo in kleine blokjes
- Verwarm 1 el olijfolie in de (mossel) pan en bak de chorizoblokjes op middelhoog vuur twee minuten
- Voeg de uien en knoflook toe en bak mee tot de uien glazig zijn (3-5 min)
- Snijd intussen de tomaten in grove stukken
- Doe ze bij de ui, knoflook en chorizo in de pan en schep door
- Voeg de paprikapoeder, het fijngehakte pepertje en de rode wijn toe en laat 10 minuten zachtjes pruttelen
- Spoel intussen in een vergiet de mosselen onder koud water af en verwijder eventueel de beschadigde exemplaren
- Doe de mosselen in de pan bij de overige ingrediënten en kook ze tot alle schelpen open staan. Roer af en toe voorzichtig om. Dat duurt maximaal 5 minuutjes.
- Snijd intussen de peterselie fijn
- Zet de (mossel) pan op tafel of doe het geheel over in een andere schaal
- Strooi de fijngesneden platte peterselie erover

