



## Shrimp and Mussels with Mastiha -Tomato Sauce

This dish may be served both as an appetizer/meze or as a sauce for pasta.

### 6 servings

- 6 large ripe tomatoes
- 4 Tbsp. extra virgin olive oil
- 1 large red onion, minced
- 3 garlic cloves, finely chopped
- 1 scant tsp. small Mastiha pounded with a little salt (see page XXX)
- Sea salt and freshly ground black pepper
- 1 cup chopped fresh basil
- ½ cup chopped fresh oregano
- 1 ½ pounds (750 gr.) medium shrimp, peeled and deveined
- ½ cup Mastiha liqueur
- ¼ cup water
- 24 mussels, scrubbed and debearded

## Γαρίδες και Μύδια σε Σάλτσα Ντομάτας με Μαστίχα

Το πιάτο αυτό μπορεί να σερβιριστεί και ως ορεκτικό/μεζές ή ως σάλτσα για μακαρόνια.

### 6 μερίδες

- 6 ώριμες ντομάτες
- 4 κ.σ. εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κοφτή κ.γ. μικρούς κρυστάλλους Μαστίχας αλεσμένους με λίγο αλάτι (βλ. σελ. XXX)
- Θαλασσινό αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 φλιτζ. ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό
- ½ φλιτζ. ψιλοκομμένη φρέσκια ρίγανη
- 750 γρ. γαρίδες μεσαίου μεγέθους, καθαρισμένες καλά
- ½ φλιτζ. λικέρ Μαστίχας
- ¼ φλιτζ. νερό
- 24 μύδια, καλά πλυμένα και καθαρισμένα

1. Chop 3 tomatoes and purée the remaining 3 in a food processor. Heat 2 tablespoons of the olive oil in a large, deep skillet over medium heat and sauté the onion and garlic until soft. Add the tomatoes and Mastiha. Season with salt and pepper to taste. Reduce the heat to low, cover, and simmer for about 40-45 minutes, until the sauce is thick. Add the herbs and cook another 5-10 minutes. Remove from the heat.
2. During the last 10 minutes of cooking, heat the remaining 2 tablespoons olive oil in a large nonstick skillet over high heat, add the shrimp, and sauté for 3-4 minutes, until they turn bright pink. Place the Mastiha, water and mussels in a large nonreactive pot over high heat. Cover the pot, bring to a boil, and steam for 6-7 minutes, until the mussels open, discarding any that don't. Drain the mussels and add them, along with the shrimp, to the tomato sauce. Cover and cook for about 5 minutes for the flavors to blend. Serve.

1. Ψιλοκόβουμε 3 ντομάτες και λιώνουμε τις υπόλοιπες τρεις σε ένα μούλι. Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. από το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 5 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες και τις λιωμένες ντομάτες. Ρίχνουμε και την Μαστίχα. Αλατοπιπερώνουμε. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για 40-45 λεπτά περίπου, μέχρι να δέσει. Προσθέτουμε τον βασιλικό και τη ρίγανη και μαγειρεύουμε για 5-10 λεπτά ακόμα, και κατόπιν απομακρύνουμε από τη φωτιά.
2. Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 10 λεπτών του μαγειρέματος, ζεσταίνουμε τις υπόλοιπες 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο αντικατολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε τις γαρίδες και τις σοτάρουμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουν ζωηρό ροζέ χρώμα. Βάζουμε την Μαστίχα, το νερό και τα μύδια σε μια μεγάλη ανοξείδωτη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα, τα αχνίζουμε για 6-7 λεπτά μέχρι να ανοίξουν. Όσα δεν ανοίξουν τα πετάμε. Στραγγίζουμε τα μύδια και τα προσθέτουμε μαζί με τις γαρίδες μέσα στην σάλτσα. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και τα μαγειρεύουμε για 5 λεπτά περίπου, μέχρι να ενωθούν οι γεύσεις, και κατόπιν σερβίρουμε.