



Hoofdgerechten

Mosselpakket op oosterse wijze

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram mosselen (verse, goed gespoeld)
1 eetlepel currypasta (gele)
400 milliliters kokosmelk
2 eetlepels arachideolie
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 chilipeper (in fijne ringen)
1 lookteentje (geperst)
1 eetlepel limoensap
koriander (verse)

Bereidingswijze

Verhit wat arachideolie in een wokpan en fruit hierin de look, lente-ui en gember aan, voeg de currypasta toe en bak even op.

Blus de pan met limoensap en giet de kokosmelk bij het geheel, laat 5 minuten pruttelen terwijl je in de saus roert.

Verdeel de gespoelde mosselen over 4 grote vellen aluminiumfolie.

Maak een pakketje van de folie en overgiet de mosselen met de kokosmelk, draai ze daarna dicht.

Leg de mosselpakketjes op de BBQ tot de mosselen mooi open zijn en serveer met verse koriander en chili.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

