



Hoofdgerechten

Mosselen op z'n Thais

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kilogram mosselen
1 rode ui
3 lookteentjes
1 citroen
2 rode pepers
1 stengel gember
400 milliliters kokosmelk
1 theelepel currypasta
handvol koriander
olijfolie

Bereidingswijze

Maak de mosselen schoon. Fruit op laag vuur de ui en knoflook in een scheutje olie glazig in een flinke (mossel)pan. Of twee. Laat de rode peper en de gember even meefruchten. Giet de kokosmelk en de rode currypasta erbij en breng aan de kook. Knijp de citroen erboven uit.

Voeg de mosselen toe, doe de deksel op de pan en laat ca. 5 minuten zachtjes koken. Schud de pan tussentijds een paar keer goed om (deksel vasthouden). Strooi de koriander erover.

TIP!

Lekker met volkoren stokbrood om het kookvocht op te deppen, of met Thaise rijst om helemaal in de sfeer te blijven.

