

Thais mosselpannetje

Ingrediënten:

2 kilo mosselen
2 tenen knoflook
2 cm gember
1 verse rode peper
2 lenteuitjes
1 zak mosselgroente
50 ml sojasaus
1 blikje kokosmelk
300 ml bouillon
1 stengel citroengras
1 el suiker
verse koriander



Spoel de mosselen goed af in een vergiet en gooi de mosselen weg die ver open staan. Tik de openstaande mosselen voor de zekerheid even op het aanrecht, als ze nu niet dichtgaan dan moet je ze weggooien.

Hak de knoflook, rode peper en lenteuitjes fijn en rasp de gember. Snijd de citroengras doormidden.

Roerbak vervolgens de knoflook, gember, lenteui, citroengras en rode peper en daarna de mosselgroenten in de mosselpan.

Voeg dan de kokosmelk, sojasaus, bouillon en het schepje suiker toe. Breng het aan de kook en voeg dan de mosselen toe.

Kook 5-6 minuten met het deksel op de pan en roer halverwege een keer. Voeg de koriander toe zodra de pan van het vuur af is.

Serveer met brood of met verse friet.

Roer wat citroensap door de mayonaise voor een lekker fris sausje om in te dippen.