




Mosselen Nippon

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 3 bosuitjes
- 2 tenen knoflook
- 3 cm verse gember
- 1 limoen
- 3 el (roerbak) olie
- 3 el oosterse chilisaus
- 2 el Japanse sojasaus

Materiaal: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bosuitjes in ringetjes.
2. Pel de tenen knoflook en snijd ze in plakjes.
3. Snijd ook de gember in dunne plakjes.
4. Boen de limoen schoon en rasp de groene schil er af.
5. Pers de limoen uit.
6. Was de mosselen schoon onder stromend water.
7. Verwijder kapotte mosselen en mosselen die na een tik op het aanrecht niet dichtgaan.
8. Verhit de olie in een wok en fruit de knoflook en gember zachtjes aan tot ze gaan geuren.
9. Schep de limoenrasp, de bosuitjes en de mosselen erdoor.
10. Bak de mosselen al omscheppend 3-4 minuten op hoog vuur.
11. Schep er 1 eetlepel chilisaus en 1 eetlepel limoensap door.
12. Verwarm de mosselen nog 3-4 minuten tot alle schelpen openstaan.
13. Schep de mosselen in 2 warme diepe borden.
14. Roer een dipsausje van 2 eetlepels chilisaus, 2 eetlepels sojasaus en 4 eetlepels mosselvocht en schenk het sausje vervolgens in twee kleine kommetjes en serveer het bij de mosselen.

TIP: Lekker met een komkommersalade.

