




Mosselen Thij (Thailand)

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg mosselen
- 125 g sugarsnaps
- 2 el arachideolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 el milde Indiase currypasta
- 1 rode paprika, in blokjes, zonder zaadjes
- 150 g broccoli, in miniroosjes
- 150 ml kokosmelk
- 1 el koriander, grof gehakt

Materiaal: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de mosselen schoon.
2. Kook de sugarsnaps 2-3 minuten en giet ze af.
3. Verhit de olie in een wok en fruit hierin de ui.
4. Schep de currypasta erdoor en voeg de paprika, broccoli, sugarsnaps, kokosmelk en mosselen toe.
5. Kook zachtjes circa 6 minuten tot de mosselen open zijn.
6. Schep tussendoor om met een schuimspaan.
7. Bestrooi het gerecht vlak voor serveren met koriander.

TIP: Vervang eventueel de broccoli door reepjes paksoi en sugarsnaps door peultjes.

