




## Mosselen Việt Nam

Hoofdgerecht 2 personen

 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 kg verse mosselen
- 1½ verse rode peper, zonder zaad, fijngehakt
- 3 stengels citroengras, buitenste schil afgepeld en fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- ½ grote bos korianderstelen, fijngehakt, bladeren als garnering
- 50 g verse gember, geschild en fijngehakt
- 5 limoenblaadjes
- 1½ limoen, sap
- 3 el sesamololie, kleurloos
- 1 el vissaus

**Materiaal:** wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Laat de mosselen stuk voor stuk door uw vingers gaan en kijk of ze stevig dicht zitten.
2. Doe de olie in de wok en verwarm deze.
3. Voeg pepers, knoflook, citroengras, gember, korianderstelen en limoenblad toe en bak dit even aan.
4. Voeg vervolgens het limoensap en dan de vissaus toe, daarna de mosselen.
5. Zet het vuur hoog met het deksel op de pan.
6. Schud de mosselen drie tot vier keer om.
7. Serveer ze met veel korianderblad.

