



## Mosselen op Indiase wijze

2 personen

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kg mosselen
- 🍷 150 g basmati rijst
- 🍷 1 prei
- 🍷 2 zoete aardappelen (ca. 300 g), geschild
- 🍷 2 el kokosolie
- 🍷 2 el Tikka Masala currypasta (Patak's)
- 🍷 1 blik kokosmelk (400 ml)
- 🍷 125 g doperwten
- 🍷 2 el amandelschaafsel, geroosterd
- 🍷 15 g verse koriander
- 🍷 1 limoen, in partjes
- 🍷 zout en versgemalen zwarte peper

**MATERIAAL:** wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Controleer de mosselen.
3. Snij de prei in ringen en de zoete aardappel in stukjes van 2 cm.
4. Verhit de kokosolie in de wok en roerbak de currypasta en zoete aardappel 3 min. op hoog vuur.
5. Voeg de mosselen, prei en kokosmelk toe en verhit op hoog vuur afgedekt 6-8 minuten of tot alle schelpen open zijn.
6. Voeg de tuinerwten toe en schep nog 1 minuut om of tot de erwten heet zijn.
7. Hak ondertussen de koriander grof.
8. Breng de mosselen op smaak met zout en peper en bestrooi met het amandelschaafsel en koriander.
9. Serveer met de rijst en een partje limoen.

**TIP:** Varieer eens met de currypasta. Dit gerecht is ook lekker met een Thaise groene of rode currypasta. Of met een Indonesische boemboe.

