



Mosselen op Japanse wijze

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 kg mosselen
- 🍴 125 g udon noedels
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 2 cm verse gember, geschild
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 1 stronk paksoi
- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 1 el sesamololie
- 🍴 1 el shashimi togarashi (Euroma by Jonnie Boer)
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 75 g edamame (gedopte jonge sojaboontjes)
- 🍴 1 el zwart sesamzaad
- 🍴 1 lente-uitje, in ringetjes
- 🍴 zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Controleer de mosselen.
3. Snij de knoflook en gember fijn.
4. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snij het vruchtvlees fijn.
5. Snij de paksoi in repen van 3 cm.
6. Verhit de zonnebloem- en sesamololie in de wok en roerbak de knoflook, gember en rode peper 2 minuten op hoog vuur.
7. Voeg de mosselen, de shashimi togarashi en sojasaus toe en verhit op hoog vuur afgedekt 6-8 minuten of tot alle schelpen open zijn.
8. Voeg de paksoi en edamame toe en schep nog 2 minuten om.
9. Breng de mosselen op smaak met zout en peper en bestrooi met het sesamzaad en de lente-uitjes.
10. Serveer met de noedels.

TIP: Hou je niet van pittig? Laat de rode peper dan weg en voeg niet 1 maar ½ eetlepel van de shashimi togarashi toe.

