



## Mosselen op Oosterse wijze

**2 personen**

🕒 15 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🥄 1 kg mosselen
- 🥄 2 el wok olie
- 🥄 1 zak champignon roerbakmix (400 g, koelvers)
- 🥄 3 el sojasaus
- 🥄 2 el rijstwijn (of droge sherry)
- 🥄 chilipeper uit de molen
- 🥄 1 bosuitje, in ringetjes
- 🥄 1 limoen, in partjes

**MATERIAAL:** wok

**ZO MAAK JE HET:**

1. Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg.
2. Verhit een ruime wok.
3. Voeg de olie toe.
4. Roerbak de groenten 2 minuten.
5. Voeg de mosselen toe en bak ze al omscheppend 5 minuten, of tot alle schelpen open staan.
6. Breng de mosselen op smaak met de sojasaus, de rijstwijn en versgemalen chilipeper naar smaak.
7. Bestrooi met de bosui en serveer met de partjes limoen.

**TIP:** Lekker met geurige rijst, eiermie of mihoen.

**TIP:** Vervang de sojasaus en rijstwijn ook eens door woksaus, bijv. zoetzuur of teriyaki.

