



Mosselen op Thaise wijze

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 kg mosselen
- 🍴 2 el olie
- 🍴 1 ui, grof gesnipperd
- 🍴 2 el Thaise rode currypasta (pot)
- 🍴 ½ struik paksoi, in repen
- 🍴 1 pakje romige kokosmelk (200 ml)
- 🍴 ½ bosje koriander, grof gesneden
- 🍴 1 limoen, in partjes
- 🍴 peper

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de mosselen af, gooi schelpen die stuk zijn weg.
2. Verhit in een ruime wok de olie.
3. Fruit de ui.
4. Schep er currypasta en de paksoi door.
5. Schenk er de kokosmelk over.
6. Leg de mosselen op de paksoi en maal er royaal peper over.
7. Kook de mosselen 5 minuten met deksel, of tot alle schelpen open staan.
8. Serveer de mosselen, naar wens bestrooid met de koriander, in het kookvocht.
9. Leg de partjes limoen apart erbij.

TIP: Lekker met pandan rijst.

