



Thaise mosselpan

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 kg mosselen
-  125 g sugarsnaps
-  2 elarachideolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 el milde Indiase currypasta
-  ½ rode paprika (in blokjes, zonder zaadjes)
-  150 g broccoli (in miniroosjes)
-  150 ml kokosmelk
-  1 el koriander (grof gehakt)

MATERIAAL: mosselpan

ZO MAAK JE HET

1. Maak de mosselen schoon.
2. Gooi kapotte of openstaande mosselen weg.
3. Kook de sugarsnaps 2-3 minuten en giet ze af.
4. Verhit de olie in een zeer ruime mossel- of soeppan en fruit hierin de ui.
5. Schep de currypasta erdoor en voeg de paprika, broccoli, sugarsnaps, kokosmelk en mosselen toe.
6. Kook zachtjes circa 6 minuten tot de mosselen open zijn.
7. Schep tussendoor om met een schuimspaan.
8. Bestrooi het gerecht vlak voor serveren met koriander.

TIP: Vervang de broccoli door reepjes paksoi en sugarsnaps door peultjes.

BRON: boodschappen.nl

