

Thaise Mosselen

Men neme:

- 2 kg verse mosselen
- 8 dl kokosmelk

Maak een mengsel van:

- 2 eetlepels rode curry pasta
- 6 eetlepels lichte soja saus (zout)
- 2 eetlepels geraspte verse gember
- 2 fijngesneden rode pepertjes
- Een handjevol verse, gehakte koriander
- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen knoflook , gekneusd
- 6 limoenblaadjes
- 2 lenteuitjes in schijfjes

Doe mosselen, kokosmelk en het currymengsel in een grote pan met deksel, en kook de mosselen in ca 15 minuten gaar.

Voor de BBQ variant: maak een voldoende grote zak van aluminiumfolie (bij voorkeur meerdere lagen), vul met mosselen, kokosmelk en het curry mengsel. Vouw de zak goed dicht en gaar op het rooster van de BBQ of direct op de kolen, kooktijd is afhankelijk van de temperatuur van de BBQ, maar kook tenminste 15 min.

Serveer met stokbrood of jasmijnrijst en uiteraard een goede gewürztraminer.

Bon Appetit

Ps. Voor een mindere scherpe variant: gebruik minder curry pasta, verwijder zaadjes uit de pepers , laat de pepers helemaal achterwege, of een combinatie van voorgaande.

