

Thaise Mosselen

Ingrediënten

- 2 kg mosselen
- 1 rode peper
- 1 zak Thaise roerbakmix (400 g)
- 3 cm gember, in plakken
- 1 limoen, schoongeboend en in plakken
- 200 ml kokosmelk
- 3 eetlepels rode currypasta
- 2 eetlepels verse koriander (zakje a 15 g), fijngesneden



Bereiden

Spoel de mosselen af onder stromend water. Verwijder mosselen die kapot zijn of die na een flinke tik op het aanrecht niet vanzelf dichtgaan. Snijd de rode peper over de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten met de zaden. Verdeel de groenten, de rode peper, de gember en de limoen over de bodem van een ruime pan. Leg de mosselen op de groenten, bestrooi met peper naar smaak. Meng de kokosmelk met de currypasta en schenk dit in de pan. Kook de mosselen met de deksel op de pan in 5-8 minuten gaar; schud de pan (met gesloten deksel) af en toe goed om. Verwijder de mosselen die na verhitting niet zijn opengegaan. Garneer de mosselen met de koriander.