

20-9-2017

Kookavond

Thaise mosselen

Nodig:

- 4 kg verse mosselen
- 3 chilipepers
- 6 stengels citroengras
- 4 teentjes knoflook
- 6 stengels lente-ui
- 1 grote bos koriander
- Enkele takjes tijm
- 1 à 2 citroenen
- 400 ml droge witte wijn
- 800 ml kokosmelk
- Snuifje suiker
- Versgemalen peper

Zo maak je het:

- Schrob de mosselen schoon
- Verwijder de zaadlijntjes van de chilipepers, plet de knoflook. Snij lente-ui, citroengras en chilipepers grof.
- Verhit een pot met een goed sluitend deksel. Voeg de mosselen, het tijm en de wijn toe. Leg het deksel op de pan en stoom de mosselen 3 à 4 min. tot ze open zijn. Laat de mosselen boven een kom uitlekken om het kookvocht op te vangen.
- Giet olijfolie in de pan en roerbak er voor 2 min. citroengras, lente-ui, chilipepers, de helft van de koriander en knoflook in. Voeg het kookvocht van de mosselen toe en kook tot de helft in. Hou de mosselen afgedekt en warm.
- Voeg nu de kokosmelk, wat peper en een weinig suiker naar smaak toe. Breng alles terug aan de kook en werk af met het citroensap.
- Gooi de ongeopende mosselen weg en schep de mosselen in vier warme diepe kommen. Zeef de kokosbouillon en giet over de mosselen.
- Strooi voor het serveren wat korianderblaadjes over de mosselen.