

Mosseltjes in thaise jus

Ingredienten

- mosselen
- gesneden uien
- teentjes knoflook
- fijngesneden chilipeper
- fijngesneden gember
- limoenblaadjes
- geplet citroengras
- kokosmelk

afwerking:

- zeekoolbladeren
- vissaus
- limoensap
- schijfjes minikomkommers
- blaadjes munt
- blaadjes koriander
- dun gesneden venkel
- koriandertopjes
- geraspte limoenschilletjes

Bereiding

Mosselen: Zet de mosselen op met de uien, look, een half chilipepertje, de helft van de gember, de helft van de limoenblaadjes, de stengel citroengras en de helft van de kokosmelk. Voeg een klein scheutje water toe en breng tot aan het kookpunt. Schud goed op, zet een deksel op de pot en breng nogmaals tot aan het kookpunt. Neem de pot van het vuur weg en laat de mosselen 1 minuut staan.

Afwerking: Giet de jus vervolgens in een ander pannetje. Doe hier de rest van de gember, limoenblad, chilipeper en kokosmelk bij. voeg de zeekool toe en laat 2 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met vissaus en limoensap tot een echte thaise smaak. Mix voor het serveren de vloeistof schuimig op met een handmixer. voeg er de munt, koriander, rauwe venkel en de schijfjes minikomkommer aan toe. Overgiet de mosselen met de vloeistof en rasp er tot slot wat limoenschilletjes over.