Groene curry mosselen, kokkels en limoen



Ingrediënten

10

- 2,5 kg vongole veraci
- 2,5 kg mosselen
- 3 flesje kokosmelk
- 10 el Bresc Thai green curry
- 5 el Bresc Knoflook gehakt
- 3 sjalot gehakt
- 2 bosje koriander gehakt
- olie om in te bakken
- zwarte peper
- 3 dl witte wijn
- vissaus
- 5 limoenen
- witte rijst

Gebruikte bresc producten



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Thaise groene curry 450g

Bereidingswijze

Spoel de schelpen goed af in koud water, doe dit minstens twee keer zodat al het mogelijke zand weg is. Gooi schelpen die kapot zijn of niet uit zichzelf (of als je er tegenaan tikt) dichtgaan gelijk weg. Kook de rijst gaar in voldoende water en houd het warm onder de deksel. Doe wat olie in een warme, grote pan. Schep de knoflook, de sjalot, vongole en mosselen in de pan en strooi hier gelijk ruim peper overheen. Voeg daarna de Thai green toe en meng dit goed. Bak het kort (max 2 minuten) totdat de schelpjes een beetje opengaan en er vocht loskomt. Blus af met de wijn en kokosmelk, voeg de koriander en vissaus toe en stoof het nog een minuutje door. Schud de schelpen goed door elkaar, zodat het vocht goed om alle schelpen gaat plakken.
Serveer de curry in kleine bakjes met een partje limoen en schaaltjes rijst.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000