Mosselen Thai red curry



Ingrediënten

10

- 10 kg mosselen
- 3 ui
- 3 wortel
- 3 prei
- 65 g Bresc Knoflook gehakt
- 125 g Bresc Thai red curry
- 5 dl kokosmelk
- 3 dl witte wijn
- peper naar smaak
- 40 gesneden koriander
- 5 limoenen
- olie om in te bakken
- 500 g gestoomde pandan rijst

Gebruikte Bresc producten



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Thaise rode curry 450g

Bereidingswijze

Maak de groenten schoon en snijd ze fijn. Spoel de mosselen en controleer op open schelpen. Gooi deze weg: zijn bedorven. Smoor de groenten even aan in wat olie en voeg de curry en knoflook toe. Voeg de mosselen toe en blus af met de wijn en kokosmelk. Bestrooi ruim met peper en roer voorzichtig om. Kook de mosselen in een dichte pan, schud ze ondertussen een paar keer om, totdat ze allemaal open zijn en net gaar. Serveer de mosselen in de saus met de koriander, partjes limoen en de gestoomde rijst.

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