

MOSSLEN MET CITROENGRAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 4 kg mosselen
- 60 g gehakte sjalot
- 1 wortel
- 1 bosje lente-ui
- 40 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 stengels bleekselderij
- 30 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 2 dl kokosmelk
- 1 dl witte wijn
- peper
- 10 g gesneden koriander
- 2 citroenen
- 200 g pandanrijst
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Stoom de rijst in de rijststomer gaar en houd warm. Spoel de mosselen, controleer of er open schelpen bij zitten en gooi die weg.

Maak de groentes schoon en snijd ze fijn. Smoor de groenten even aan en voeg de sjalot, peperpuree, wokgember, citroengras en de knoflook toe. Voeg de mosselen toe, blus af met de wijn en de kokosmelk. Voeg peper naar smaak toe en roer ze voorzichtig om. Kook de mosselen afgedekt (schud ze ondertussen een paar keer om) totdat ze open staan en net gaar.

Serveer de mosselen in de saus met de gesneden koriander en citroen. Eet samen met de rijst.