



Mosselen
ZO UIT ZEELAND

MET ROMIGE
KOKOSMELK



THAISE MOSSSELWOK

THAISE MOSSELWOK

- HOOFDGERECHT -

INGREDIËNTEN

(2 personen)

- 1 kg mosselen
- 2 el olie
- 1 ui, grof gesnipperd
- 2 el Thaise rode currypasta
- 1/2 struik paksoi, in repen
- 1 pakje romige kokosmelk (200 ml)
- 1/2 bosje koriander, grof gesneden
- 1 limoen, in partjes
- peper

BEREIDEN

Voorbereiding mosselen

Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder eventueel kapotte exemplaren of die na een tik niet sluiten.

Mosselen koken

Verhit in een ruime hoge pan de olie. Fruit de ui. Schep er currypasta en de paksoi door. Schenk er de kokosmelk over. Leg de mosselen op de paksoi en maal er royaal peper over. Kook de mosselen 5 min. met deksel, of tot alle schelpen open staan.

Garneren en serveren

Serveer de mosselen, naar wens bestrooid met de koriander, in het kookvocht. Leg de partjes limoen apart erbij.

Serveertip

Lekker met pandanrijst.

MIJN NOTITIES



Mosselen
ZO UIT ZEELAND

À LA SERGIO
HERMAN



MOSSELEN UIT DE KOEKENPAN

MOSSELEN UIT DE KOEKENPAN

- BORREL, SHARING, VOORGERECHT -

INGREDIËNTEN

(4 personen)

- 500 g verse mosselen
- 2 el (olijf) olie
- 10 g verse tijm
- 10 g verse rozemarijn
- 5 g grofgesneden verse koriander
- 1 teen knoflook
- scheut witte wijn
- 1 klont gezouten boter
- limoensap naar smaak
- peper

BEREIDEN

Vorbereiding mosselen

Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder eventueel kapotte exemplaren of die na een tik niet sluiten.

Mosselen bakken

Zet een koekenpan op hoog vuur, doe de olie en de verse mosselen in de pan. Voeg tijm, rozemarijn, knoflook, peper en scheut witte wijn toe. Zet een deksel op pan. Na zo'n 3 minuten zijn de mosselen gaar gestoomd. Voeg een klont gezouten boter, limoensap en verse koriander toe.

Garneren en serveren

Zet de pan zo op tafel voor een goddelijk sharing gerecht.

MIJN NOTITIES



Mosselen
ZO UIT ZEELAND

BAO BUNS



BAO BUNS MET CRISPY MOSSELEN

BAO BUNS MET CRISPY MOSSELEN

- HOOFDGERECHT, LUNCH, MOSSEL HAPJE, VOORGERECHT -

INGREDIËNTEN

(4 personen)

- 500 g verse mosselen
- 1 ei
- 100 gram bloem
- 150 gram panko of paneermeel
- Zonnebloemolie
- 1 komkommer
- 150 gram wortel/kool
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 1 theelepel suiker
- Snufje zout
- Zoete Aziatische saus
- Siracha mayonaise
- 8 bao buns (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- Limoenpartjes
- Koriander

MIJN NOTITIES

BEREIDEN

Vorbereiding mosselen

Spoel de mosselen af en verwijder kapotte exemplaren. Kook ze 5-7 minuten in een laagje water tot ze openstaan. Haal de mosselen uit de schelp en paneer ze achtereenvolgens met bloem, losgeklopt ei en panko / paneermeel.

Groenten voorbereiden

Snijdt de komkommer in dunne plakjes. Meng azijn, suiker en een snuf zout en marineer hierin de komkommer en wortel-/koolmix minimaal 10 minuten.

Mosselen frituren

Verhit zonnebloemolie tot 180°C. Frituur de mosselen in porties goudbruin en krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Bao buns vullen

Stoom de bao buns volgens de verpakking. Besmeer ze met zoete Aziatische saus en vul met de gemarineerde groenten en gefrituurde mosselen. Voeg sriracha-mayonaise toe.

Garneren en serveren

Garneer met verse kruiden en serveer direct met limoenpartjes.

