

### Ingrediënten voor 2 personen

- 2 kilo mosselen - 2 teentjes  
knoflook - 2 sjalotten - 2 el gele  
curry - blikje kokosmelk (400 ml) -  
2 el (palm)suiker - 1 el vissaus - 1  
el oestersaus - 2 limoenen - 4  
lente uitjes - 15 gram verse  
koriander - 1 rode peper -  
arachide of zonnebloemolie

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Thais  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Thaise mosselen met gele curry

Dit is weer eens wat anders dan de gewone mosselpan. Zeker als je fan bent van de Thaise keuken. Ik heb gele curry gekozen omdat ik dat zelf het lekkerste vind in visgerechten. De mosselen krijgen zoveel smaak dat je niet eens een sausje nodig hebt. Lekker voor erbij is stokbrood met mijn Kruidenboter-met-koriander-en-olijfolie of gewoon met rijst of frietjes. Het vocht dat achterblijft in de wok gooi je natuurlijk niet weg want het is te lekker. Doop er stokbrood in of bewaar het om er een lekker (noedel)soepje mee te maken. Mochten er nog een paar mosselen overblijven (zeer onwaarschijnlijk) dan kun je die gebruiken om in het soepje te doen.

### Hulpmiddelen

Wok

### Bereidingswijze

- Was de mosselen en verwijder eventueel kapotte schelpen. - Verhit olie in een wok en fruit hierin de gehakte knoflook en de fijngesneden sjalotten. - Voeg de curry toe en laat dit een paar minuutjes bakken (goed roeren anders bakt het aan) voeg de kokosmelk toe. - Doe de vissaus, oestersaus, sap van 1 limoen en de suiker erbij en roer alles goed om. - Voeg de fijngesneden lente uitjes en de stelen van de koriander toe. - Schep alles goed door elkaar en voeg de mosselen toe. - Blijf alles goed omscheppen totdat de mosselen open gaan staan. - Voeg als laatste de korianderblaadjes, fijngesneden rode peper (zonder zaadjes) en 1 in stukken gesneden limoen toe.

### Serveertips

Lekker voor erbij is stokbrood met mijn kruidenboter met koriander en olijfolie

<http://www.smulweb.nl/recepten/1423393/Kruidenboter-met-koriander-en-olijfolie>  
of gewoon met rijst of frietjes.



