

Mosselen

op oriëntaalse wijze



Wijnadvies:

Picpoul de Pinet
DOMAINE DE LA SERRE
Alsace, Frankrijk
08.804.10

Smaak/geur:
licht ziltige, volle smaak,
bloemtonen, delicate geur

Hoofdgerecht

Hocras

Zeeuwse mosselen op oriëntaalse wijze

Mosselen:

4 kilo Zeeuwse mosselen,
super, lekvrij

Oriëntaalse mix:

25 ml droge witte sushi/sashimi wijn
45 ml ketjap
75 ml kokosmelk
1 gr djerोक poeroet (limoenblad)
20 gr citroengraspuree
20 gr gemberpuree
20 gr knoflookpuree
45 gr uienknippers
1 st sinaasappel
10 gr koriander

Benodigdheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Mise en place:

Was de mosselen in ruim water.

Rasp de sinaasappelschil.

Zet uien en knoflook aan en voeg djerोक, gember- en citroengraspuree toe.

Doe de sinaasappelrasp en de mosselen erbij en zet aan. Als ze openen afblussen met de wijn.

Voeg vervolgens ketjap en kokosmelk en als laatste de gesneden koriander toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Schep de mosselen in een schaal of diep bord.

