

## Mosselen met Thaise kruiden

Aantal personen: 4

- 1 kilo mosselen, schoongemaakt, zonder baard
- 2 stengels citroengras, fijngesneden
- 4 sjalotjes, gesnipperd
- 4 kaffir limoenblaadjes, gescheurd
- 2 rode pepers, in reepjes
- 1 eetlepel vissaus (zonder suiker)
- 2 eetlepels limoensap
- 2 lente-uitjes, gesnipperd en korianderblaadjes ter garnering (indien gewenst)

### Bereiding:

Meng alle ingrediënten, behalve de lente-uitjes en koriander, in een grote pan. Roer goed.

Dek de pan af en kook het geheel 5-7 minuten totdat de mosselen open zijn, schud de pan af en toe. Gooi gesloten mosselen weg.

Leg de gare mosselen op een groot bord.

Garneer de mosselen met de gesnipperde lente-uitjes en korianderblaadjes en serveer direct.

Maak hier een volledige maaltijd van door de mosselen te serveren met een frisse salade en bij uitzondering een paar sneetjes stokbrood per persoon.

