



Steamed Mussels with White Beer

Ingredients

- 3 kg mussels
- 6 tbsp vegetable oil
- 9 sprigs lemongrass
- 3 tbsp grated fresh ginger
- 33 cl white beer
- 3 tbsp fish sauce
- 3 chopped green chillies
- 1 bunch coriander, chopped
- 1 bunch spring onions, thinly sliced
- juice of 3 limes

Persons: 10

Cooking time: 15 min.

Preparation time: 20 min.

Specific equipment

- 2 x 36 cm woks
- Ginger grater

Instructions

- Clean the mussels.
- Chop the lemongrass, green chillies and the white part of the spring onions.
- Grate the ginger.
- Heat the oil in a wok and sauté the lemongrass, ginger, chillies and the whites of the spring onions.
- After 3 minutes, add the mussels.
- Mix together the beer and fish sauce. Pour over the mussels.
- Cover but stir regularly over a high heat. Add the lemon juice just before serving.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Divide the mussels between the bowls with the juice. Garnish with the chopped coriander and chopped spring onions.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be