Mmmmh!

Gestoomde mosselen met witbier

Ingrediënten

- 3 kg mosselen
- 6 el plantaardige olie
- 9 takjes citroengras
- 3 el geraspte verse gember
- 33 cl witbier
- 3 el vissaus
- 3 gehakte groene pepers
- 1 bos koriander, fijngehakt
- 1 bos lente-uitjes, fijngesneden
- sap van 3 limoenen

Mensen: 10

Kooktijd 15 min.

Bereidingstijd 20 min.

Specifieke uitrusting

- 2 x 36 cm wok
- Gemberrasp

Instructions

- Maak de mosselen schoon.

- Snijd het citroengras, de groene pepers en het witte gedeelte van de lente-uitjes fijn.

- Rasp de gember.

- Verhit de olie in een wok en fruit het citroengras, de gember, de pepers en het wit van de lente-uitjes.

- Voeg na 3 minuten de mosselen toe.

- Meng het bier en de vissaus. Giet over de mosselen.

- Dek af maar roer regelmatig op hoog vuur. Voeg vlak voor het opdienen het citroensap toe.

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

- Verdeel de mosselen over de kommen met het sap. Garneer met de gehakte koriander en gehakte lente-uitjes.