Mosselen met citroengras



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

10

- 10 kg mosselen
- 150 g gehakte sjalot
- 3 wortel
- 3 bosje lente-ui
- 100 g Bresc Knoflook gehakt
- 5 stengels bleekselderij
- 75 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g Bresc WOKgember
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 5 dl kokosmelk
- 3 dl witte wijn
- peper
- 5 citroenen
- 500 g pandanrijst
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Stoom de rijst in de rijststomer gaar en houd warm. Spoel de mosselen, controleer of er open schelpen bij zitten en gooi die weg.
Maak de groentes schoon en snijd ze fijn. Smoor de groenten even aan en voeg de sjalot, peperpuree, wokgember, citroengras en de knoflook toe. Voeg de mosselen toe, blus af met de wijn en de kokosmelk. Voeg peper naar smaak toe en roer ze voorzichtig om. Kook de mosselen afgedekt (schud ze ondertussen een paar keer om) totdat ze open staan en net gaar.
Serveer de mosselen in de saus met de gesneden koriander en citroen. Eet samen met de rijst.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000