

In groene curry en kokosmelk gekookte mosselen

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

300 g Pandan rijst*
4 el plantaardige olie
1 pakje Groene Curry Kruidenpasta*
1 zak Thaise roerbakmix (400 g), panklaar
2 kg mosselen, schoongemaakt
1 blik Kokosmelk*
100 g zeekraal
Ingrediënten gemarkeerd met een *
zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Bereidingswijze:

- Bereid de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
- Giet de rijst af en laat staan met het deksel op de pan.
- Verhit 4 eetlepels olie in een (mossel)pan.
- Voeg de curry kruidenpasta toe en fruit tot de geuren goed vrijkomen.
- Voeg daarna de roerbakmix, de kokosmelk en de mosselen toe en dek de pan af met een deksel.
- Voeg de laatste paar minuten de zeekraal toe.
- Kook de mosselen tot alle schelpen geopend zijn.
- Verdeel de rijst over 4 borden en voeg de gekookte mosselen en de kokosgroentesaus toe.

Tip: vervang de mosselen door vis of garnalen.

Wijntip: Chardonnay (wit), Zuid-Afrika. Fair Trade Original