



Aziatische mosselpapillot



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 rode chilipeper
- 2 centimeters verse gember
- 1/2 courgette
- 2 kilogram mosselen (schoongemaakt)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 200 ml kokosmelk
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel currypoeder
- 2 lente-uitjes (in ringen)
- 1 handvol koriander (of bladpetersele)
- 1 limoen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de chilipeper in dunne ringen en rasp de gember. Snij de courgette in blokjes
- 2.** Verdeel de mosselen over 4 grote vellen bakpapier. Verdeel er de courgetteblokjes, chilipeper, gember en geperste knoflook over.
- 3.** Meng de kokosmelk met de sojasaus en het currypoeder en giet over de mosselen. Sluit de papillotten goed.
- 4.** Bak de mosselen in ongeveer 15 minuten gaar in de oven.
- 5.** Open de papillotten en werk af met lente-ui, koriander of peterselie en limoensap.